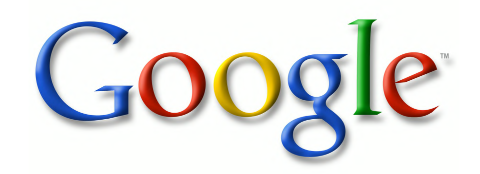
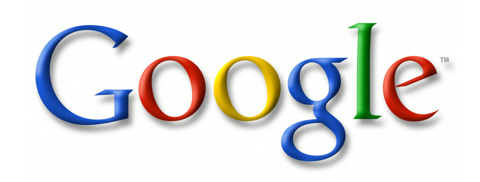




BIBLIOTHÈQUE CHOISIE

DU

MESSAGER DE LA SEMAINE

[illegible]

HYGIÈNE

ET

ÉCONOMIE DOMESTIQUE

PAR

A. [illegible]EAU

PARIS

[illegible] | [illegible]

186[illegible]

[illegible], 29.

HYGIÈNE

ET

ÉCONOMIE DOMESTIQUE

PAR

M. A. YSABEAU.

PARIS

ADRIEN LE CLERE ET Cie
ÉDITEURS,
Rue Cassette, 29.

C. DILLET,
ÉDITEUR,
Rue de Sèvres, 15.

1864

PRÉFACE.

Les principes usuels de l'économie domestique ne devraient être ignorés de personne. D'après l'étymologie de ce terme, l'économie domestique est la *règle de la maison*. Or, qu'est-ce qu'une maison qui n'est pas bien réglée? le domicile habituel du gaspillage, du désordre, de la gêne, par conséquent de la discorde. Regardez attentivement ce qui se passe dans la plupart des ménages vivant dans la gêne, sur le penchant de la ruine, bientôt aux prises avec une incurable misère : vous reconnaîtrez le plus souvent que le mal ne provient pas du manque absolu de ressources ; il vient du mauvais emploi des ressources, du défaut d'ordre ; il cesserait de lui-même par l'application rationnelle des principes de l'économie domestique. On a fait précéder les notions du domaine de l'économie domestique proprement dite d'un chapitre consacré à l'hygiène, ayant pour

but le maintien de la santé; dans un ménage où il y a des malades, tout va nécessairement de travers. Autant il est dangereux, pour quiconque n'est pas médecin, de lire des livres de médecine et d'appliquer à tort et à travers des préceptes qu'on ne comprend pas, autant il est utile de savoir faire une application judicieuse des règles de l'hygiène au vêtement, au régime alimentaire, aux soins à donner aux enfants, aux malades, aux convalescents, aux vieillards, en tout ce qui n'exige pas l'intervention du médecin.

Le but de ce nouveau traité d'Hygiène et d'Économie domestique, c'est de vulgariser tout un ordre de notions nécessaires à la pratique de la vie, de faire pénétrer ces notions chez tous ceux qui ont indispensablement besoin de les appliquer.

On a suivi pour l'Économie domestique les divisions naturelles comprenant *les aliments*, *les boissons*, *le chauffage*, *l'éclairage*, *le blanchissage*, et les diverses *recettes* relatives à l'entretien du linge, des vêtements et du mobilier.

La *cuisine* est une des attributions principales de la maîtresse de maison ; l'art de bien nourrir son monde selon les ressources du ménage constitue l'une des parties les plus essentielles de son savoir pratique. Il va sans dire qu'on s'est abstenu

de tracer le tableau de cette cuisine fastueuse rivale de celle des Romains :

« Quand Lucullus à dîner mangeait une province. »

On s'est borné à montrer comment il faut s'y prendre pour faire en tout temps une cuisine saine, agréable, variée selon les saisons, et néanmoins économique autant qu'elle peut l'être, en éliminant les mets excessivement recherchés, très-dispendieux, qui n'ont qu'un inconvénient : c'est qu'on ne peut pas les manger. On y a joint la pâtisserie, telle que la ménagère doit savoir la faire au besoin dans les grandes occasions, noces, baptêmes, fêtes de famille, et qui peut faire honneur à son talent sans faire brèche dans son budget. Ce chapitre est complété par les confitures, sirops et liqueurs de table, tels qu'on peut les préparer sans recourir aux appareils qui prennent rarement place parmi les ustensiles du ménage.

Le chapitre des boissons s'adresse plus spécialement au mari qu'à la femme ; il comprend le choix, l'achat, la conservation et l'entretien du vin, du cidre, de la bière, et des diverses boissons économiques pouvant plus ou moins en tenir lieu.

Le chauffage est un des besoins les plus impérieux, une des causes des plus lourdes et des plus inévitables dépenses, sous le climat moyen de la France, où, si l'on en excepte la région des oliviers, l'hiver commence en novembre et ne finit pas toujours en avril. Généralement parlant, sauf dans les départements limitrophes de la Belgique et de l'Allemagne, on se chauffe mal en France, sans parler de ceux qui ne se chauffent pas du tout. Il est vrai qu'on cherche volontiers à faire croire à la jeunesse qu'il est sain d'avoir froid et malsain de se chauffer. Qu'on supporte le froid quand on ne peut pas faire autrement, rien de mieux; mais, qu'on prétende qu'il est sain en plein hiver de grelotter au coin d'une cheminée sans feu, c'est parfaitement absurde. On s'enrhume, et l'on ne fait que de pauvre besogne, avec des doigts perdus d'engelures. En exposant la valeur relative de chaque genre de combustible, et les avantages des divers appareils pour produire aux moindres frais possibles la chaleur artificielle, on a pour but de contribuer efficacement au maintien de la santé, dont le froid est l'adversaire déclaré, à la ville comme à la campagne.

L'éclairage n'a pas une importance économique

comparable à celle du chauffage. Il tient néanmoins une assez grande place parmi les causes de dépenses journalières pendant la moitié de l'année, où, si l'on se couchait constamment avec le soleil, une grande partie de la besogne resterait en souffrance. Ce chapitre comprend la connaissance des matières premières servant à l'éclairage, avec l'indication des appareils qui peuvent le mieux les utiliser, depuis le chandelier jusqu'aux lampes de luxe.

Le blanchissage est traité avec toute l'extension qu'il mérite, comme base de la propreté. Le célèbre chimiste allemand Justus Liebig a pris soin de constater que les peuples qui emploient le plus de savon pour le blanchissage, sont les plus avancés en civilisation. Le dégraissage, les recettes pour enlever les taches sur toute espèce de tissus, les procédés de repassage, et ceux qui constituent l'industrie de la blanchisseuse de fin, font partie de ce chapitre. On y a joint les recettes les plus usuelles pour la conservation des vêtements et l'entretien du mobilier, dont avec des soins la durée peut être indéfiniment prolongée, en lui conservant un aspect toujours propre et neuf, source pour la ménagère d'une légitime satisfaction.

Le cadre dont on vient d'esquisser un aperçu est rempli avec la plus consciencieuse attention ; on s'est aidé du concours d'une dame d'une expérience consommée dans toutes les branches de l'Économie domestique.

HYGIÈNE

ET

ÉCONOMIE DOMESTIQUE

CHAPITRE PREMIER.

HYGIÈNE.

Notions générales.

Il n'est pas nécessaire de faire partie du corps médical pour avoir besoin de connaître les lois de l'hygiène et de savoir les appliquer. L'hygiène, en effet, comprend, non pas l'art de guérir les maladies, mais tout ce qui se rapporte aux moyens de conserver la santé et d'en prévenir les altérations.

A en croire le docteur Flourens, la durée moyenne de la vie exempte d'infirmités graves serait de cent ans, et les individus les mieux constitués pourraient espérer vivre le double de cet âge, si l'homme avait seulement assez de bon sens pour ne rien faire de ce qui peut abréger ses jours, même sans prendre aucune mesure spéciale pour en augmenter la durée. On ob-

jecte à cette affirmation que ne pas mourir n'est pas vivre; ce n'est pas tout de conserver l'existence, il faut l'employer. La nécessité de vivre dans la société telle qu'elle est constituée, diminue les chances de longévité, par les travaux excessifs, les fatigues et les dangers. Néanmoins, il est constant que la vie humaine s'est allongée de sept ans depuis le commencement de ce siècle ; il est logique d'en conclure qu'elle peut et doit s'allonger encore, d'un côté par les applications de la science du domaine de la médecine, de l'autre par celles de l'hygiène, dont tout le monde doit connaître et observer les lois. En cela comme en toute autre chose, on doit faire, non pas le mieux possible d'une manière absolue, mais le mieux qu'il est possible dans des circonstances données. C'est ainsi, par exemple, qu'il ne dépend pas de l'ouvrier carrier employé à tailler les pavés pour l'entretien des routes et pour les rues des grandes villes, de ne pas respirer un air mêlé de poussière siliceuse très-divisée, qui lui fait contracter des maladies de poitrine souvent mortelles; mais il dépend toujours de lui de s'abstenir de boire de l'eau-de-vie avec excès, ce qui contribue à détruire sa santé; il dépend également de lui de faire alterner le travail de la carrière avec d'autres travaux salubres, qui laissent des intervalles de repos à ses organes respiratoires.

Ce livre n'étant point un traité de morale, je n'insiste pas sur le côté moral de la question; je me borne à faire observer que celui qui, par imprudence ou par incurie, laisse détériorer sa santé, se met par sa faute hors d'état de remplir ses devoirs envers lui-même et envers les autres, et de tenir sa place d'homme utile dans la société : de là l'obligation morale d'observer les lois de l'hygiène et de les faire

observer par ceux qui sont placés sous notre dépendance.

L'hygiène, dans ses rapports avec l'économie domestique, comprend *l'habitation, les vêtements, le régime alimentaire, les soins* à donner aux *enfants*, aux *malades*, aux *vieillards*, et les mesures à prendre en cas *d'accidents graves*, lorsqu'il n'est pas possible d'avoir immédiatement les secours de la médecine.

HABITATION. — A l'exception du nombre très-limité de familles à qui leur position de fortune assure une entière indépendance, peu de gens jouissent d'une liberté complète quant au choix de leur habitation. La plupart des chefs de famille sont forcés d'obéir à cet égard aux exigences de leurs travaux, de leur commerce, ou de leurs relations d'affaires. Dans les villes, lorsqu'on a le choix, il faut considérer d'abord quelle est la direction des vents qui règnent le plus souvent, et prendre pour se loger *le dessus du vent*. Par exemple, à Paris, le vent souffle principalement de l'ouest, du sud-ouest et du nord-ouest. Il en résulte que les quartiers situés à l'est de la capitale reçoivent, outre les émanations malsaines des ruisseaux et la fumée épaisse des cheminées de leur propre circonscription, les mauvaises odeurs et le noir de fumée de tout le reste de la capitale. L'air est donc plus pur, ou, si l'on veut, moins vicié, dans les quartiers situés à l'ouest, où le vent n'apporte pas habituellement les effluves insalubres des autres quartiers. Les rues larges, les quais, les boulevards, les places spacieuses, sont préférables, au point de vue de l'hygiène, aux rues étroites bordées de hautes maisons, surtout quand, d'après la direction de ces rues, l'air y circule péniblement et le pavé voit rarement le soleil.

Quand la famille compte parmi ses membres des personnes âgées ou d'un tempérament délicat, auxquelles il est difficile de monter plusieurs étages pour occuper la partie supérieure des maisons, qui réunit toujours les meilleures conditions de salubrité, il faut se contenter de se loger, soit au rez-de-chaussée, soit au premier étage, à l'exposition de l'est ou du midi. Si l'on est forcé d'habiter un rez-de-chaussée, toujours moins salubre que les appartements plus élevés, il faut au moins que le plancher de ce rez-de-chaussée soit à 50 centimètres au-dessus du niveau de la cour ou de la rue. Lorsque tout le monde, dans la famille, est également leste et dispos, la crainte d'avoir souvent à monter et à descendre plusieurs étages ne doit pas empêcher de se loger assez haut pour avoir une ration suffisante d'air et de lumière, même dans une rue sombre, rarement visitée par un rayon de soleil. Ceux que leurs affaires retiennent la plus grande partie de la journée au dehors sont trop souvent déterminés uniquement par des motifs d'économie dans le choix d'un appartement, ce qui leur fait accorder la préférence à ceux dont les plafonds sont peu élevés, parce qu'ils sont plus faciles à échauffer à peu de frais. Ils ne réfléchissent pas que, dormir dans un local qui n'est pas suffisamment aéré, c'est s'exposer à contracter des maladies chroniques dont, lorsqu'elles viennent à se déclarer, on cherche la cause partout ailleurs que là où elle est réellement.

A la campagne, où il est encore plus difficile qu'à la ville de choisir à son gré son habitation, le fermier peut réclamer du propriétaire qu'il élève suffisamment le plancher carrelé des chambres habitées au rez-de-chaussée, pour en exclure l'humidité du sol environnant. On recommande, partout où cet arrangement

est praticable, l'excellente disposition qu'on retrouve en Belgique ainsi qu'en Hollande dans la plupart des habitations rurales grandes ou petites. La cheminée unique de la maison, au lieu d'être établie dans l'un des pignons, est ouverte dans un mur de refend qui coupe le bâtiment en deux parties égales dans le sens de sa longueur. Il n'y a pas de lit dans la chambre où se trouve le foyer, et où la famille se tient habituellement. Le lit ou les lits sont dans l'autre chambre adossés au mur dont le centre est traversé par le tuyau de la cheminée. Cela suffit pour assainir la chambre à coucher, où règne toujours en hiver une température douce, sans qu'il y ait à supporter aucune dépense en combustible, pour empêcher le froid d'y pénétrer.

Il faudrait bouleverser tous les bâtiments habités, soit à la ville soit à la campagne, si l'on devait avoir égard aux observations des savants qui se sont occupés de l'hygiène au point de vue médical. Ces observations établissent qu'une personne adulte consomme par jour 12 mètres cubes d'air; il est certain qu'on rencontre, même dans les plus beaux quartiers des grandes villes, peu de maisons assez spacieuses pour fournir ce volume d'air à chacun de ceux qui les habitent, et que bien peu d'entre ces maisons sont pourvues d'un appareil destiné à renouveler l'air intérieur au moyen d'un bon système de ventilation artificielle. Mais cette ventilation se fait d'elle-même d'une manière incessante, quoique inaperçue, par les cheminées, le dessous des portes et les jointures des fenêtres, qu'il est toujours dangereux de calfeutrer dans le but d'en exclure le froid.

Les papiers de tenture méritent une attention particulière de la part de ceux qui visitent des logements, dans le but d'en choisir un dans les meilleures condi-

tions possibles, selon leur position de fortune. Si les murs sont humides, le papier de tenture, même en été, en porte toujours la trace qu'il est facile de distinguer. La couleur n'est pas non plus une chose indifférente; ceux dans lesquels domine la couleur verte, sont inoffensifs quand ils sont communs et à bon marché, parce qu'ils sont colorés avec du vert de vessie; mais quand un appartement est garni de papiers verts d'une certaine valeur, ces papiers sont colorés par le vert de Scheele, qui a pour base l'arsenic. Dans ce cas, il s'en détache des parcelles qui se répandent dans l'atmosphère de la chambre. La substance vénéneuse, bien qu'à une dose excessivement minime, peut causer des maladies graves aux enfants et aux personnes d'un tempérament délicat. Ce genre d'empoisonnement lent est d'autant plus dangereux que souvent le médecin ne découvre la nature du mal que quand il n'est plus temps d'y remédier.

Une dernière recommandation quant au choix d'un logement, c'est celle de ne pas céder à l'attrait du bon marché, pour occuper un appartement dans une maison récemment construite; cela s'appelle à Paris *essuyer les plâtres*. Ceux qui commettent cette faute si facile à éviter, sont exposés à contracter soit des affections de poitrine, soit des rhumatismes dont on ne voit pas la fin.

VÊTEMENTS. — Il y a quant au costume, en France et dans toute l'Europe, un ennemi acharné de l'hygiène, c'est la mode; nulle part l'empire de la mode n'est plus absolu qu'en France. Au point de vue historique, le costume a toujours été, en Europe, celui de la nation qui tenait le haut du pavé; c'est ainsi qu'on s'est vêtu à l'italienne sous les Médicis, à l'espagnole sous

Charles-Quint, à la française depuis Louis XIV. Il y a une destinée pour certains vêtements qui traversent de longues suites de siècles sans être atteints par les caprices de la mode. Telle est en France la *braye* des anciens Gaulois, encore nommée *brag* dans toute la basse Bretagne, où elle est demeurée telle que les premiers Celtes venus d'Orient l'ont importée en Europe. Les Orientaux la portent semblable à celle des Bas-Bretons; elle fait partie de l'antique costume algérien porté chez nous par les zouaves; elle est adoptée dans l'armée pour toute l'infanterie; elle finira peut-être par remplacer dans le costume civil l'incommode et disgracieux pantalon.

Pour que le costume soit conforme aux prescriptions de l'hygiène, il faut le modifier selon les saisons. Ceux qui dérogent à cette règle ne sont excusables que quand ils dépendent d'autrui, et qu'on les habille, comme le valet de M. Cassandre, chaudement pour l'été et fraîchement pour l'hiver. Il y a encore ceux qui sont, comme dit la Fontaine,

Vêtus au mois de juin comme au mois de décembre,

parce qu'ils ne peuvent pas faire autrement. L'une des premières conditions du maintien de la santé, c'est d'être pourvu pour la mauvaise saison de vêtements à la fois propres et chauds, et de ne pas se hâter de les quitter prématurément pour d'autres plus légers, quand l'almanach marque le retour du printemps; la température, en France, n'est pas toujours d'accord avec l'almanach. Un médecin expérimenté avait coutume de dire à ce sujet: C'est l'hiver quand il fait mauvais, et l'été quand il fait beau. La crainte

de ne pas faire comme les autres ne doit pas empêcher ceux qui tiennent à n'être pas malades de prendre de bonne heure des vêtements chauds, aussitôt que l'abaissement de la température l'exige. L'usage des manteaux, qui s'est longtemps soutenu, est malheureusement tombé; peut-être un caprice de la mode le fera-t-il revivre d'un moment à l'autre. Le manteau est un vêtement à la fois élégant et hygiénique; il remplit parfaitement la condition essentielle des vêtements d'hiver, celle de laisser circuler, entre lui et l'individu qu'il enveloppe, une couche d'air chaud, qui maintient le corps à une bonne température. Les par-dessus à manches ne réalisent parfaitement cette condition que quand ils sont amples, épais, et d'un tissu peu serré. Dans ce cas, l'air chaud circule non-seulement entre le vêtement et le corps, mais encore entre les mailles du tissu du vêtement de dessus. Ainsi, pour le costume d'hiver des femmes, les grands manteaux à manches larges, en étoffes légères de laine, sont de beaucoup préférables aux *basquines* de soie qui serrent la taille.

Les manteaux et les pardessus en toile cirée, à l'usage exclusif des hommes, ont été pendant quelque temps fort à la mode; leur grande faveur est passée avec raison; les tissus cirés, c'est-à-dire rendus imperméables par un enduit de caoutchouc, ne laissent pas assez de liberté à l'évaporation de la transpiration insensible; les vêtements faits de ces tissus ne sont inoffensifs que quand ils sont très-amples et qu'ils ne collent pas sur le corps.

Quant à la forme, le bon sens dit qu'il ne faut ni devancer la mode, ni conserver celles qui ont fait leur temps. On doit à tout âge, que ce soit ou non la mode, préférer un costume ample à un costume serré. C'est dans le jeune âge surtout, et pour les jeunes filles pen-

dant la dernière période de leur croissance, que les vêtements qui compriment le corps ont le plus d'inconvénients. Tout a été dit sur les dangers des corsets trop serrés, avec busc et baleines, et sur les maladies de poitrine dont ils sont trop souvent la cause. La médecine prêche en vain contre le corset ; la vanité, le désir de se distinguer par la finesse de la taille, l'emportent sur la voix du sens commun. Quelques mères de famille seulement ont assez de jugement pour trouver leurs filles plus jolies avec une santé florissante qu'avec cette pâleur livide que provoque inévitablement la compression de tous les organes essentiels de la vie physique, par le corset.

Le bon état de la chaussure, forte pour le printemps, l'automne et l'hiver, légère seulement pour l'été, importe beaucoup au maintien de la santé. Il a fallu plus d'un siècle pour faire comprendre au public en général, et aux cordonniers en particulier, que Dieu ayant donné à l'homme un pied droit et un pied gauche, et chacun de ces deux pieds ayant une forme à lui, il était peu rationnel de donner la même forme aux souliers destinés à chausser les deux pieds. Tous ceux qui datent seulement des premières années de ce siècle savent combien ils ont souffert quand on les obligeait à changer de pied des souliers devenus de véritables instruments de torture, sous prétexte que le changement de pied les faisait durer plus longtemps. Il y a encore aujourd'hui des grand'mères qui gémissent en songeant au bon temps où les souliers n'étaient pas modelés sur les pieds qu'ils devaient chausser, et qui déplorent comme l'un des signes de la corruption du siècle, l'usage de porter des chaussures qui ne blessent pas, et qu'on ne peut pas changer de pied.

La coiffure pour les hommes varie fréquemment et n'est pas toujours d'accord avec les prescriptions de l'hygiène. Une coiffure, quelle qu'en soit la forme, n'est hygiénique que quand elle renferme un certain volume d'air au-dessus de la chevelure. Pendant tout le jeune âge, à l'exception des grands froids, il est très-utile à la santé de supprimer habituellement toute espèce de coiffure. Le képi, d'un usage général aujourd'hui, est à la fois sain et commode; il met, comme les chapeaux, la chevelure en contact avec un volume d'air suffisant, ce qui prévient les maux de tête, surtout chez les jeunes gens d'un tempérament sanguin. Le képi est de beaucoup préférable aux casquettes plates et à toutes les coiffures dont l'intérieur s'applique immédiatement sur les cheveux.

Régime alimentaire. — Le choix et l'usage rationnel des aliments exercent une influence décisive sur la santé à toutes les époques de la vie. Tout le monde sait que, pour se bien porter, il faut être sobre; mais, qu'est-ce qu'être sobre? Voici un homme dans la force de l'âge, taillé en hercule, exerçant une de ces professions qui imposent à l'ouvrier de rudes fatigues. Il mange beaucoup, boit de même; il n'a jamais d'indigestions, il ne se grise jamais: il est sobre. Car, en fait il n'accorde à son être physique rien au delà du nécessaire, et s'il lui refusait ce nécessaire, il se mettrait hors d'état de rendre à la société les services qu'il lui rend dans la plénitude de sa vigueur maintenue par un bon régime alimentaire. En voici un autre d'une constitution débile, travaillant de la tête plus que des bras; il est gastronome par sensualité; des mets recherchés lui causent de fréquentes indigestions, et, quoiqu'il boive peu, il se grise assez souvent: cet

homme manque de sobriété; tout est relatif. Quant à la dose d'aliments le mieux en rapport avec les exigences de chaque tempérament, c'est à chacun à s'observer, à s'étudier, à se connaître, à régler lui-même son régime sans commettre aucun excès, sans s'imposer aucune privation de nature à compromettre sa santé.

Ceux qui prennent soin des enfants doivent apporter dans le choix et la distribution de leurs aliments une sollicitude continuelle. Pendant toute la durée de l'allaitement, le régime suivi par la nourrice influe sur la qualité de son lait et sur la santé de son nourrisson; le moindre écart de régime de sa part réagit sur l'enfant et peut compromettre tout son avenir. Quand le lait de la nourrice n'est ni très-abondant ni très-substantiel, l'enfant peut recevoir longtemps avant le sevrage des aliments légers, tels qu'une crême de riz ou une bouillie claire de fécule de pommes de terre. Mais, pour que les organes digestifs naissants d'un très-jeune enfant supportent un aliment quelconque autre que le lait, il faut que le premier travail de la dentition soit accompli, et que l'enfant ait fait ses premières dents. C'est parce que cette particularité n'est pas assez généralement connue, qu'on s'étonne souvent que des enfants, en apparence robustes et bien constitués, tombent malades quand on commence à leur donner à manger, tandis que d'autres, plus jeunes et en apparence plus délicats, supportent parfaitement le passage de l'allaitement à une nourriture plus ou moins solide. C'est tout simplement parce que le travail de la dentition est plus retardé chez les uns, plus avancé chez les autres.

Le sevrage ne doit donner lieu chez l'enfant à aucune indisposition; c'est ce qui a lieu quand sa ra-

tion de lait a été graduellement diminuée, et qu'on a ménagé la transition. Dès que l'enfant commence à manger, il est bon, autant que possible, de varier ses aliments. Les mets trop sucrés ne lui valent rien, non plus que les pâtisseries indigestes dont on bourre trop souvent les enfants gâtés. Celui qui a dit le premier que le sucre ne fait du mal qu'à la bourse, a dit une sottise. Le sucre, de nos jours, n'est pas à un prix très-élevé, mais ce n'est pas un aliment. Un peu de sucre mêlé aux aliments de l'enfant dans le premier âge ne peut lui faire que du bien, parce que le lait de sa nourrice est légèrement sucré; plus tard trop de sucre débilite l'appareil digestif et dénature le sens du goût.

Dans l'intervalle qui sépare le sevrage de la crise des dents de sept ans, l'enfant peut partager le régime alimentaire du reste de la famille, en ayant toutefois égard aux répugnances invincibles qu'il témoigne pour certains aliments dont l'aspect seul lui soulève le cœur. Sans doute, il ne faut pas s'en rapporter toujours aux délicatesses des enfants, qui ne veulent accepter que des mets de leur goût. Mais dès qu'un enfant aime mieux souffrir la faim ou se contenter de pain sec que de manger ce qui lui répugne, soyez sûr qu'il y a de sa part autre chose que de l'entêtement et de la sensualité ; un instinct naturel l'avertit de repousser les aliments contraires à son tempérament.

Il arrive assez fréquemment dans les familles peu éclairées qu'on se fait un jeu de griser des enfants de cinq à sept ans en leur faisant boire des liqueurs fortes, pour [illegible] pendant l'ivresse. On ne [illegible] que cet abus [illegible] pour effet [illegible] mme doué

d'ailleurs d'un bon tempérament, peut rester ridiculement petit, rien que parce qu'on s'est diverti de temps en temps à le griser avant qu'il eût traversé la crise des dents de sept ans.

Pendant l'adolescence une nourriture abondante, sans recherche, et, par-dessus tout, de bon pain à discrétion, sont nécessaires pour faciliter le travail de la croissance. Les médecins de l'antiquité faisaient dériver le mot latin *panis* (pain) du mot grec πᾶν (tout), parce que le bon pain peut tenir lieu de tous les autres aliments.

L'adolescent arrivé à l'âge adulte entre dans la vie active ; il ne lui est pas toujours possible de choisir ses aliments. S'il est soldat, il doit se contenter de l'ordinaire de la caserne ; s'il est marin, il faut qu'il s'accommode du régime du bord. Mais quelle que soit sa position sociale, c'est à lui, je le répète, à savoir quelle dose de nourriture exige le maintien de sa santé, et à ne rien prendre au delà. Ceux qui dérogent à cette règle de l'hygiène en sont cruellement punis, soit par des affections chroniques de l'estomac, soit par une obésité précoce qui peut causer à un jeune homme autant de préjudice qu'une véritable infirmité. A part tout penchant pour la gastronomie, il est utile de varier autant que possible les aliments. L'estomac se lasse de digérer perpétuellement la même nourriture ; d'une part cette uniformité d'alimentation est une cause d'affaiblissement, de l'autre elle peut donner lieu à de graves maladies, quand le régime alimentaire vi- être brusquement et radicalement changé. Ainsi a pour ainsi dire pas un conscrit breton qui plus au moins sérieusement malade en arr régiment. Dans son pays, le paysan breton v près exclusivement de bouillie de farine de sarra

de galettes ou crêpes de la même farine. Sans contredit, le pain de munition, la soupe, la ration de viande et de légumes qui composent l'ordinaire du soldat, sont un régime alimentaire de beaucoup préférable à la bouillie et aux galettes de sarrasin. Mais l'estomac du conscrit breton est habitué à cette nourriture, et il lui faut subir une maladie plus ou moins grave avant de s'accoutumer à digérer une nourriture incontestablement meilleure.

C'est encore pour la même raison qu'un si grand nombre d'ouvriers de divers états, notamment les maçons et tailleurs de pierre de la Haute-Vienne (Limousins) ont presque tous un séjour à faire à l'hôpital la première fois qu'ils viennent à Paris. Chez eux, ces ouvriers mangeaient habituellement du pain plus que bis, des châtaignes, des raves, (*la castagne et la rabioule*), rarement un peu de lard; à Paris, ils vivent principalement de pain blanc, de soupe grasse et de charcuterie; le passage d'un régime à un autre, bien que le second soit évidemment meilleur que le premier, ne s'effectue pas sans maladie. C'est ce qui n'aurait jamais lieu si les Bretons et les Limousins, forcés de se dépayser, les uns pour le service militaire, les autres pour le travail, variaient leur nourriture selon les ressources alimentaires dont ils disposent, au lieu de se nourrir constamment et sans interruption des mêmes aliments.

L'usage hygiénique des boissons n'influe pas moins que celui des aliments sur le maintien de la santé. « Il faut avoir fait la traversée du grand désert, dit un proverbe arabe, pour savoir ce que vaut en or une goutte d'eau fraîche. » L'eau n'est pourtant pas, comme beaucoup d'auteurs l'ont affirmé, la plus hygiénique des boissons. Personne n'ignore com-

bien il est dangereux de se désaltérer avec de l'eau très-froide, tandis qu'on est en transpiration. Le célèbre docteur Larrey parlait comme d'un de ses plus beaux succès de la victoire remportée par lui sur les soldats d'une division de l'armée d'Egypte arrivant au bord du Nil, après plusieurs journées de marche dans le désert. Tous voulaient courir au fleuve et boire à discrétion. Larrey parvint à leur persuader d'attendre que leur plus forte transpiration fût apaisée, tandis qu'il faisait mêler une petite quantité d'eau-de-vie ou de vinaigre à l'eau qui fut distribuée à la troupe verre par verre; Larrey n'eut pas un malade. Les Arabes auxiliaires qui s'étaient jetés à l'eau et avaient avalé autant d'eau que leur estomac en pouvait contenir, périrent par centaines.

Dans l'usage ordinaire de la vie, il est presque toujours possible de boire autre chose que de l'eau pendant les repas, en France surtout où, dans soixante-seize de nos départements, la vigne étant cultivée, le vin du crû n'est jamais cher, et où les autres départements ont à leur disposition le cidre ou la bière à des prix également modérés. Un verre ou deux d'une boisson fermentée pris en mangeant, et mêlés avec les aliments dans les voies digestives, ajoutent sensiblement à l'effet utile des aliments. On sait aujourd'hui qu'il en est de même du thé et du café, longtemps regardés comme des boissons de luxe sans action nourrissante qui leur fût propre. Les travaux du savant chimiste Payen ont clairement démontré le contraire. C'est pourquoi les troupes en campagne reçoivent leur ration de café dans les pays chauds, et de thé dans les pays froids, non pas comme régal, mais comme partie essentiellement hygiénique de leur régime alimentaire. Sans l'action salutaire du thé, l'amiral Wrangel n'aurait pu

supporter, non plus que ses compagnons, la rigueur excessive du froid de la Sibérie septentrionale dont il était chargé de rectifier la carte, pour le compte du gouvernement russe. Il va sans dire que ces faits acquis à la science ne justifient en aucune manière ceux qui abusent du thé et du café.

Quant à l'usage des liqueurs spiritueuses, il est faux qu'il puisse jamais être utile, dans quelque circonstance que ce puisse être; l'eau-de-vie, l'anisette, l'absinthe surtout, sont de vrais poisons, des fléaux dont le bon sens populaire devrait faire justice et dont il devrait être superflu d'interdire l'usage à tout individu qui n'est point atteint d'aliénation mentale, et qui pour cela seul devrait fuir de lui-même ce poison. On ne peut que conseiller à ceux qui croient ne pas pouvoir s'en abstenir d'une manière absolûe, soit par habitude, soit pour faire comme les autres, même quand ils savent que les autres font mal, de faire au moins la part du feu la plus faible possible. Car, quiconque affirme qu'une boisson alcoolique peut produire sur l'économie humaine autre chose que du mal, dit avec pleine connaissance de cause le contraire de la vérité.

Quelques mots d'explication sur les propriétés particulières de quelques aliments des plus usités compléteront ce chapitre.

Le lait et les œufs contiennent sous un petit volume beaucoup de substance nourrissante; le lait seul, sans autre aliment, suffit pour nourrir complétement les enfants et les convalescents de tout âge. Le lait de chèvre est celui qui, pour l'allaitement des enfants, peut le mieux remplacer le lait d'une nourrice; le lait d'ânesse, très-peu différent du lait de la femme dans sa composition chimique, est plutôt un médicament analeptique qu'un aliment proprement dit.

Les œufs admis dans la cuisine européenne sont ceux de poule et de canard; leur saveur et leurs propriétés nourrissantes sont à peu près les mêmes; l'œuf du canard se distingue par le volume plus développé du jaune et moins considérable du blanc. On accorde, au point de vue gastronomique, la supériorité sur tous les autres œufs à l'œuf de la pintade; mais les œufs de pintade sont rares, et l'on n'en trouve pas dans le commerce. Au point de vue de l'hygiène, les œufs diversement accommodés sont de digestion facile, mais trop échauffants lorsqu'on s'en nourrit exclusivement, sans les associer à une nourriture végétale.

La viande de boucherie, spécialement celle du bœuf, est plus nourrissante rôtie que bouillie. Le bœuf et le mouton nourrissent plus que le veau; l'agneau et le chevreau nourrissent peu et ne se digèrent pas facilement. La chair du cochon nourrit beaucoup; mais les estomacs délicats ne peuvent la digérer. En général, il est malsain, on pourrait dire dangereux, de se nourrir constamment et pendant longtemps d'une seule espèce de viande. La volaille, moins nourrissante que la viande de boucherie, serait débilitante si l'on s'en nourrissait exclusivement; elle est très-salubre quand on la fait alterner avec d'autres aliments. Il en est de même du poisson et des coquillages, bases de la cuisine maigre.

Le gibier ne doit faire partie de la cuisine qu'à d'assez rares intervalles, et en quantité modérée. Celui qui mange trop de gibier à la fois, ou qui en mange trop souvent, est presque certain de ne point échapper à une affection du foie qui se manifeste par la jaunisse; c'est à quoi les gastronomes feraient sagement de penser quelquefois.

Les moins nourrissants des aliments habituels sont

les légumes frais ou secs, cuits à l'eau et assaisonnés au maigre. Lorsque les légumes secs sont associés à la viande, ou assaisonnés avec du jus de viande, leurs propriétés nutritives sont sensiblement augmentées.

Le sel, le poivre, le vinaigre, condiments ordinaires des mets les plus usités, sont non-seulement inoffensifs, mais utiles comme stimulants des organes digestifs, pourvu qu'ils soient toujours employés à dose modérée. Les fruits, mais seulement les fruits mûrs, crus ou cuits, selon les saisons, apportent une heureuse variété dans l'alimentation; on peut du reste ne pas tenir compte de leurs propriétés alimentaires, qui sont toujours très-faibles.

CHAPITRE II.

Soins à donner aux enfants, aux malades, aux vieillards.

Soins a donner aux enfants. — Beaucoup d'enfants s'élèvent et deviennent robustes, bien qu'ils ne reçoivent pas les soins que prescrit l'hygiène. C'est qu'ils sont naturellement doués d'une vigueur de tempérament capable de résister à l'absence de ces soins; tous ne sont point dans ce cas; c'est de la majorité qu'il faut se préoccuper, non des exceptions. Chez les peuples civilisés, c'est assurément toujours un très-grand avantage que celui de posséder un corps vigoureux. Néanmoins, la besogne sociale est assez variée pour que celui à qui la nature n'a départi qu'une dose modérée de force corporelle, puisse payer aussi largement que tout autre sa dette d'utilité à ses semblables. Les soins à donner à l'enfance ne doivent donc pas être dirigés, comme ils le sont chez les peuples à demi barbares, vers le but de n'élever que les plus robustes et de laisser périr les autres. Car c'est à ce résultat que vient aboutir la dureté réellement barbare du traitement infligé aux enfants nouveau-nés, en Russie par exemple, où ceux qui ont la mauvaise chance de naître en hiver, sont exposés, sans aucune pitié, au froid le plus rigoureux. Sur cinq il en meurt quatre; le cinquième, assez fort pour résister au froid, s'élève seul,

et c'est la raison unique qui fait que le peuple russe n'est composé que d'hommes forts; les enfants faibles ont péri pendant le premier âge. Assurément, cette méthode de ne pas soigner les enfants délicats, pour n'élever que les mieux constitués, n'est ni humaine ni chrétienne. Vous entendrez dire qu'il faut de bonne heure habituer les enfants à souffrir pour les endurcir. Dans les premiers mois qui suivent la naissance, le plus impérieux des besoins pour l'enfant c'est d'avoir chaud; le froid ne l'endurcit en aucune façon, il le tue, voilà tout. C'est une vérité qu'on ne peut trop souvent répéter aux mères et aux nourrices. Ainsi, il est bon, il est salutaire pour les enfants, durant tout le premier âge, de passer la plus grande partie de leur temps au grand air; mais c'est à la condition expresse que la température extérieure sera au moins tolérable. Lorsqu'il fait froid, vous pouvez très-bien couvrir le corps du jeune enfant et le préserver des atteintes du froid; il n'est point en votre pouvoir, si bien couvert que soit un enfant, d'empêcher l'air glacé de pénétrer dans ses poumons, qui n'ont pas la force de le supporter; il contracte ce que vous nommez des rhumes, dont on ne s'inquiète guère; les rhumes de cette nature, à cet âge, sont des affections le plus souvent mortelles des organes respiratoires. On vous dira qu'il faut *hiverner* les enfants; je le veux bien; mais, à coup sûr, il ne faut pas les tuer.

Ce que je dis de l'air, je le dis également de l'eau. Jusqu'après la crise de la première dentition, l'enfant ne doit être lavé qu'à l'eau tiède, et devant un bon feu clair, à moins qu'on ne soit en plein été. Plus tard, on habituera l'enfant à barboter dans de l'eau, non pas froide, mais à la température du corps, de telle sorte que l'eau ne lui fasse éprouver ni la sensation de la

chaleur ni celle du froid. Ainsi gradués, les bains fréquents ne peuvent que lui être salutaires; il ne doit prendre des bains tout à fait froids qu'après qu'il a fait ses dents de sept ans. Dès qu'il a traversé cette crise, il entre dans une phase nouvelle de son existence; l'exercice prolongé et la fatigue provenant de la marche, de la course, de la natation même, s'il est jugé assez fort pour la supporter, développeront sa vigueur, sans danger pour son avenir. Mais il est des genres de fatigue qui doivent être sévèrement interdits aux enfants des deux sexes, de l'âge de sept à douze ans. Lorsqu'on leur permet ou qu'on leur ordonne, comme il n'arrive que trop souvent, de soulever et de porter des fardeaux trop au-dessus de leurs forces, les enfants de cet âge, surtout les jeunes filles, sont exposées à des maladies du cœur, qui deviennent en peu de temps incurables. Ces maladies, sans mettre immédiatement la vie en danger, rendent les jeunes filles languissantes, par conséquent fort malheureuses. Elles les contractent spécialement quand elles portent une charge trop lourde en avant et non sur les épaules. On voit à quel danger on les expose en les obligeant à porter sur leurs bras, souvent pendant des journées entières, de jeunes enfants déjà lourds, besogne qui leur plaît et qu'elles n'ont même pas la pensée de refuser. L'inconvénient est moindre pour les garçons pour une bonne raison. Lorsqu'on les charge de porter un frère ou une sœur d'un poids déjà considérable, s'ils veulent le porter sur les bras ils éprouvent une telle gêne que l'idée leur vient naturellement de placer leur fardeau vivant à califourchon sur leurs épaules. Si le trajet à parcourir avec ce poids sur le dos est un peu long, ils peuvent en souffrir cruellement, moins pourtant qu'une jeune fille de moins de douze ans qui porte la même

charge sur le bras, c'est-à-dire en avant des organes de la circulation et de la respiration. Cette loi de l'hygiène est trop généralement ignorée ou méconnue dans la pratique.

De douze à quinze ans, pour les jeunes filles, une gymnastique proportionnée à leurs forces ; pour les jeunes garçons, tous les exercices du corps compatibles avec la position de leurs familles, doivent être considérés comme partie obligée de l'hygiène de la jeunesse. Bien des familles ne peuvent pas faire suivre à leurs enfants de cet âge des cours de gymnastique proprement dits ; mais, pour les jeunes gens, un genre de gymnastique toujours à leur portée, c'est l'escrime et l'exercice du fusil. En France, même quand un jeune homme ne doit pas être militaire, il est bon qu'il fasse de bonne heure connaissance avec un fusil ; rien ne développe mieux les forces physiques en donnant à la fois aux jeunes garçons une bonne santé et une bonne tenue. C'est donc à tort que, même dans les familles où l'on a besoin de bonne heure du travail utile de tous ceux qui en font partie, le temps employé à apprendre l'escrime et l'exercice du fusil est regardé comme du temps perdu. Passé quinze ans, l'enfance et l'adolescence sont terminées, excepté aux yeux des parents qui, lorsqu'ils parviennent à un âge très-avancé, continuent à regarder et à traiter comme des enfants leurs fils et leurs filles parvenus eux-mêmes sur les limites de la vieillesse.

Soins a donner aux malades. — L'art de soigner les malades devrait être enseigné à toutes les jeunes filles : car, dans le cours de leur existence, qu'elles s'établissent ou non, toutes auront inévitablement des malades à soigner, ce qui les mettra souvent dans un

grand embarras. Des soins intelligents autant qu'affectueux ne contribuent guère moins que les conseils de la médecine au rétablissement d'un malade. Dans les grandes villes, on peut à prix d'argent se procurer des gardes-malades de profession, qui, d'une part, ne savent pas toujours leur métier, de l'autre ne le font pas toujours avec conscience. Dans les campagnes, cette ressource manque d'une manière absolue. Une mère de famille rend un grand service à sa fille, lorsqu'elle lui apprend à bien soigner un malade, à vaincre la répugnance que celle-ci peut éprouver, par exemple pour aider au pansement d'une plaie, pour toucher des sangsues, ou voir pratiquer une saignée. Il suffit qu'une personne de la famille soit capable de pratiquer toutes ces choses du domaine de la médecine domestique, qui secondent efficacement l'intervention de l'homme de l'art, pour qu'on soit affranchi de la nécessité toujours fâcheuse d'avoir recours aux soins mercenaires d'une garde-malade.

Pour donner une idée juste de l'ensemble des notions comprises dans l'art de soigner les malades, je crois ne pouvoir mieux faire que d'esquisser le programme des *écoles de gardes-malades,* telles qu'elles existent en Allemagne, spécialement à Manheim. Le cours d'études dans ces écoles dure trois ans, au bout desquels, après des examens publics, les élèves reçoivent un diplôme qui leur procure en peu de temps une clientèle suffisante. Le prix de leurs soins est tarifé à un taux modéré, soit pour le jour, soit pour la nuit; elles ne peuvent rien exiger au delà. C'est une ressource honorable pour des personnes qui ont tenu un certain rang dans le monde, et qui manquent de moyens d'existence à un âge où il est difficile à une femme de vivre de son travail.

L'élève garde-malade apprend en premier lieu à bien faire un lit, pour qu'un malade ou un blessé, spécialement celui qui a une jambe cassée et ne doit faire aucun mouvement, s'y trouve le moins mal possible. On lui enseigne en même temps à bien préparer les tisanes par infusion ou par décoction, à faire les cataplasmes et tous les autres remèdes qu'il n'est pas nécessaire de faire faire par le pharmacien. Elle suit aussi pendant la première année deux cours, l'un de *bandages,* l'autre de *pansement.* Dans le premier cours, elle apprend à faire toute espèce de bandages et à les tenir prêts pour le moment où le chirurgien a besoin de les employer; dans le second cours, elle apprend à seconder le chirurgien dans toute espèce de pansements, depuis les plus simples jusqu'aux plus compliqués, et à faire elle-même ces pansements, quand il n'est pas possible d'avoir immédiatement les secours de l'homme de l'art.

Les deux années suivantes sont consacrées à la pratique, dans un hôpital, où les élèves ont occasion de voir passer sous leurs yeux la plupart des infirmités dont l'humanité peut être atteinte, et d'apprendre à les soulager, dans les limites de leurs attributions. La plus importante des choses de leur ressort, c'est la tenue d'un registre où elles doivent consigner tout ce que le malade éprouve dans l'intervalle entre les visites du médecin. Celui-ci, quand il revient, parcourt les notes tenues par la garde-malade; il y trouve, sans fatiguer le malade par des questions auxquelles il n'est pas toujours en état de répondre, tous les renseignements nécessaires pour se rendre compte de la marche de la maladie et des effets du traitement. On remet à cet effet à la garde-malade un cahier imprimé, sur lequel elle n'a que des blancs à remplir. Ainsi, elle

marque si et quand le malade a eu la fièvre; combien l'accès a duré; s'il y a eu de l'altération, du frisson, ou d'autres accidents; si le sommeil a été calme ou agité; enfin jusqu'aux plus légers incidents qui peuvent éclairer le médecin. On comprend qu'il n'est pas possible à une personne qui ne veut pas être garde-malade de profession, de s'astreindre à remplir en totalité ce programme. Mais elle peut en accepter ce qui est compatible avec sa position; elle peut mettre de côté toute timidité exagérée, quand il s'agit de se rendre utile, et éviter de se donner un ridicule en essayant de se trouver mal à la vue d'une goutte de sang. Elle peut aussi, en l'absence du médecin, écrire ce qui survient de plus remarquable dans l'état du malade, et se donner ainsi à elle-même la satisfaction de concourir à sa guérison. Ces notions pourraient et devraient faire partie de l'éducation des jeunes personnes de toutes les conditions; celles qui appartiennent à des familles peu aisées auraient assez d'occasions de les utiliser dans leur intérieur, les autres y trouveraient un moyen de plus de pratiquer la vraie charité à l'égard des malades pauvres.

Soins a donner aux vieillards. — Les vieillards des deux sexes ont besoin de soins continuels, même quand ils sont exempts d'infirmités, ce qui malheureusement n'arrive pas toujours. Il faut avant tout les préserver du froid, aussi nuisible à leurs organes respiratoires qu'à ceux de l'enfance, et éloigner d'eux l'humidité, dont l'effet inévitable est de les accabler de rhumatismes. Ceux qui prennent soin des vieillards d'un âge très-avancé, doivent les empêcher de se livrer à leur penchant naturel pour les plaisirs de la table. Une indigestion à tout âge est un empoisonne-

ment, qui laisse peu de traces chez les jeunes gens, mais qui peut causer la mort des vieillards. Si l'estomac du vieillard est assez robuste pour qu'il digère facilement, et que pour cette raison il croie pouvoir se livrer à toutes les exigences de son appétit, il s'expose inévitablement à contracter une obésité qui lui rend tout exercice pénible et le prédispose à l'apoplexie. Sans manger avec excès, il est menacé du même inconvénient lorsqu'il prolonge son séjour au lit et la durée de son sommeil au delà du besoin. Autant l'homme dans l'âge de l'activité a besoin de réparer ses forces par le sommeil, autant le vieillard a besoin de conserver l'usage des siennes par un exercice modéré mais fréquemment renouvelé. Si la maladie ou une infirmité grave retient le vieillard au lit ou sur son fauteuil, ceux qui l'entourent doivent chercher à lui procurer le plus possible de distractions conformes à sa position et à son âge, afin qu'il ne donne au sommeil que le temps nécessaire, rien au delà. Six à sept heures de sommeil suffisent largement aux vieillards qui ont passé l'âge de 60 ans. S'ils ont l'habitude de dormir au milieu du jour en été, ou bien après leur principal repas en toute saison, on peut les laisser dormir, mais jamais au delà d'une heure de suite. Rien n'est plus funeste aux vieillards que l'inaction prolongée, soit du corps, soit de la pensée. Pendant la jeunesse et l'âge mûr, les préoccupations résultant de la vie active tiennent toujours le cerveau et tout l'appareil nerveux qui en dépend suffisamment surexcités; souvent ils le sont trop, ce qui devient une cause fréquente de maladies graves. Dans la vieillesse, c'est le contraire; l'action du système nerveux se ralentit; elle rend pénibles toutes les fonctions de la vie physique, qui dépendent de l'inner-

vation; il est donc nécessaire de tenir l'action nerveuse constamment éveillée, et de ne pas permettre que le vieillard cède à sa propension à l'engourdissement et à l'inactivité de corps et d'esprit.

Le régime alimentaire du vieillard doit comprendre des aliments moins substantiels que ceux du jeune homme ou de l'homme fait; il est toujours bon de prendre à cet égard l'avis d'un médecin expérimenté, qui donne à la famille du vieillard des indications précises sur le genre de nourriture qui lui convient le mieux, selon ses habitudes et son tempérament.

Le tabac, lorsqu'ils ont contracté depuis leur jeunesse l'habitude de fumer, ne peut pas être interdit aux vieillards d'une manière absolue; il faut seulement veiller à ce qu'ils n'en abusent pas, ce qui arrive presque toujours quand ils sont complétement inoccupés. A ce propos, je crois devoir relever une erreur trop accréditée au sujet de l'usage du tabac. Ce poison, car c'en est un et des plus actifs, n'est jamais utile sous aucun rapport, même à ceux qui en usent avec le plus de modération. Il trompe l'ennui des longues heures d'oisiveté du soldat et du marin; il donne une rêverie vague, rappelant en petit les effets du *hatchis* chez les Orientaux, et ceux de l'opium chez les Chinois. On a fait cette remarque, dans les écoles du gouvernement, que tous ceux qui fument, parmi les élèves, ne sortent pas fruits secs, mais tous les fruits secs fument. Le vieillard, pour peu qu'il ait de prédispositions à l'asthme ou au catarrhe, peut avoir beaucoup à souffrir de l'abus du tabac à fumer qui provoque une salivation continuelle. Mais, je le répète, c'est l'abus, non l'usage, qui doit être interdit aux vieillards ; il en est beaucoup, entre autres les vieux soldats et les

vieux marins, pour qui vivre sans fumer n'est pas vivre.

A partir de soixante-dix ans, le vieillard, même exempt d'infirmités graves, a besoin d'une grande régularité dans les heures du lever, du coucher et des repas. C'est à cet âge surtout que l'inaction et l'isolement lui sont funestes, et que rien ne doit être négligé pour lui procurer le plus de distractions possible, et la société habituelle de personnes de son âge, surtout de celles dont les antécédents et le caractère s'accordent le mieux avec sa propre manière d'être.

Les bains, à raison de deux au moins par mois, sont très-utiles aux vieillards; ils doivent les prendre à la température du corps, de manière à n'éprouver en entrant dans l'eau, ni la sensation de la chaleur, ni celle du froid. Le bain, pour les vieillards des deux sexes, ne doit pas être prolongé au de là de 25 à 30 minutes. Cette recommandation ne concerne que les vieillards bien portants; ceux qui souffrent d'une maladie ou d'une infirmité quelconque ne doivent prendre des bains que sur l'ordonnance de leurs médecins. L'une des manies contre lesquelles ceux qui prennent soin des veillards doivent le plus se tenir en garde, c'est celle qu'ils ont presque tous de vouloir se traiter eux-mêmes en se droguant à tort et à travers, quand ils sont ou qu'ils croient être malades. La constipation, assez fréquente chez les vieillards du meilleur tempérament, ne doit être combattue que par l'usage des lavements et des boissons rafraîchissantes; le plus sûr moyen d'abréger les jours d'un vieillard, c'est de lui permettre de se purger chaque fois qu'il en a la fantaisie.

CHAPITRE III.

Mesures à prendre en cas d'accidents.

Quiconque se trouve à la tête d'un ménage tant soit peu nombreux, dans toutes les positions de la vie sociale, peut s'attendre à de fréquents accidents, qu'il est presque toujours possible d'éviter. Ce qui est impossible, ou du moins fort difficile, c'est d'inspirer à chacun des membres de la famille la dose de prudence, d'attention et de réflexion nécessaire pour rendre rares les accidents graves. En présence de cette impossibilité, le chef de famille doit se tenir constamment en mesure de parer aux accidents les plus fréquents ; ce sont 1° les *hémorragies*, 2° les *coupures*, 3° les *brûlures*, 4° les *contusions*, 5° les *fractures*, 6° les *empoisonnements*, 7° les *asphyxies*.

HÉMORRAGIES. — Les hémorragies les plus fréquentes sont connues sous le nom vulgaire de saignements de nez; elles sont sans grande importance dans la jeunesse ; passé quarante ans, chez les deux sexes, un saignement de nez, surtout quand il se prolonge, est toujours un accident sérieux. Le remède le plus usité consiste à passer dans le dos, sous la chemise, une clef qu'on met en contact avec la colonne vertébrale. L'impression du froid métallique de la clef suffit assez sou-

vent pour arrêter le sang. Mais ce refroidissement subit peut donner lieu à d'autres accidents beaucoup plus graves, dont la cause est oubliée quand ils viennent à se manifester. Le seul moyen d'arrêter un saignement de nez trop prolongé, sans avoir à redouter de conséquences fâcheuses, c'est de faire aspirer par le nez, à trois ou quatre reprises différentes, de l'eau la plus fraîche possible. L'impression du froid suffit pour faire cesser à l'instant l'hémorragie, et s'il en résulte un léger rhume de cerveau, c'est une indisposition passagère, sans aucune gravité.

Les applications de sangsues donnent lieu à une hémorragie considérée comme moyen curatif, mais qui devient dangereuse quand elle se prolonge indéfiniment. Très-souvent ceux qui entourent un malade auquel on a appliqué un grand nombre de sangsues à la fois, sont embarrassés pour arrêter le sang lorsque le malade en a perdu suffisamment. Le procédé le plus simple consiste à appliquer sur les piqûres de sangsues du *brûlin*, préparé de la manière suivante : sur la plaque de tôle qui ferme l'ouverture d'un fourneau de cuisine, on allume de vieux chiffons de linge blanc, qu'on laisse brûler jusqu'à ce qu'ils ne produisent plus de flamme. Alors on pose dessus un fer à repasser qui les éteint en un instant ; c'est une substance noire très-légère qu'on applique sur les piqûres de sangsues en quantité suffisante pour les fermer complétement et arrêter l'écoulement du sang. Le brûlin a sur l'amadou et les autres substances employées au même usage l'avantage fort important de ne causer aucune irritation, de sorte que les plaies des sangsues se cicatrisent très-promptement.

Coupures. — Les enfants très-jeunes, dès que ceux

qui les surveillent ont le dos tourné, n'ont rien de plus pressé que de jouer avec les instruments tranchants, d'abord parce que cela est défendu, ensuite parce que ces instruments les mettent à même d'exercer l'activité destructive qui fait partie essentielle des attributs de leur âge. Quand un enfant se coupe, il est bien rare que ce ne soit pas la faute de ceux qui auraient dû ne pas laisser un couteau à sa portée ; mais quelle est la mère la plus attentive qui peut répondre que cela ne lui arrivera jamais ? Il est absurde, comme le font en pareil cas bien des gens avec la meilleure intention du monde, de mouiller la coupure récente avec de l'eau salée, ce qui fait à celui qui s'est coupé beaucoup de mal, sans aucun profit. Après avoir lavé la coupure avec de l'eau fraîche très-propre, sans sel, on la sèche en la tamponnant avec un linge blanc et l'on applique dessus une compresse trempée dans de l'eau blanche préparée de la manière suivante :

Eau filtrée,	**un demi-verre.**
Baume du commandeur de Permès,	**10 gouttes.**
Acétate de plomb liquide,	**10 gouttes.**

A mesure que la chaleur du corps fait évaporer le liquide et sécher la compresse, au lieu de renouveler le pansement, on fait couler un peu d'eau blanche entre la compresse et la plaie, sans découvrir celle-ci ; car moins une coupure prend l'air, plus vite elle est cicatrisée. Comme il y a toujours plus ou moins de temps à perdre pour aller chez le pharmacien au moment où quelqu'un s'est fait une coupure sérieuse, il est utile d'avoir à la maison une petite provision de baume du Commandeur et d'acétate de plomb liquide (extrait de Saturne), deux médicaments dont l'usage extérieur ne

saurait avoir aucun inconvénient; il faut seulement avoir soin de les tenir hors de la portée de ceux qui pourraient vouloir les appliquer hors de propos.

Une coupure faite avec une lame propre dans les chairs d'une personne bien portante, se cicatrise d'elle-même sans autre médicament que de l'eau fraîche ponr laver la plaie et du linge propre pour la mettre hors du contact de l'air. Il en est autrement quand la personne coupée est d'un mauvais tempérament, et quand la lame qui a fait la coupure n'est pas propre. C'est ainsi qu'un boucher et un cuisinier qui se coupent avec la lame d'un couteau souillé de sang peuvent se faire des blessures très-dangereuses. C'est alors surtout qu'après avoir laissé bien saigner la plaie et l'avoir lavée avec soin, il est utile et même nécessaire de faire usage de la recette donnée plus haut, qui rend la cicatrisation rapide et prévient à temps les conséquences fâcheuses que pourrait avoir la coupure.

Brulures. — Les brûlures les plus fréquentes proviennent soit du contact des charbons incandescents et du fer chaud, soit de l'eau et de divers autres liquides en ébullition. Rien de plus facile, lorsqu'elles sont de peu d'étendue, que de soulager immédiatement les victimes de semblables accidents et d'en prévenir les conséquences; c'est ce qu'on ne fait pas habituellement. On applique sur la partie brûlée de l'huile d'olives ou quelque autre corps gras, qui cause des douleurs très-vives, et retarde la guérison de la plaie. Le moyen de soulagement le plus prompt est en premier lieu l'eau fraîche fréquemment renouvelée; puis, le plus tôt possible, de la pulpe de pommes de terre râpées; ce traitement, qui suffit pour arrêter le mal dès sa naissance, pourvu qu'il puisse être appliqué

sans retard, a sur tous les remèdes de bonne femme ou autres le précieux avantage d'éviter toute perte de temps; de l'eau et des pommes de terre crues sont des objets qu'on a toujours sous la main. Si la brûlure est assez étendue pour occasionner des accès de fièvre, c'est à l'eau blanche qu'il faut avoir recours, en attendant le chirurgien; si l'on est éloigné d'une pharmacie, on doit renouveler de cinq en cinq minutes les compresses d'eau très-froide, jusqu'à ce qu'on puisse les remplacer par des compresses d'eau blanche et suivre ensuite le traitement prescrit par le médecin.

Depuis l'invasion de la mode plus absurde, et pour cette seule raison plus durable que beaucoup d'autres, des jupons de crinoline, on a fréquemment à déplorer la mort dans le plus affreux des supplices d'un trop grand nombre de dames que l'ampleur exagérée de leurs vêtements inflammables expose à se trouver subitement enveloppées par les flammes, au simple contact d'une bougie allumée ou d'une forte étincelle. jaillissant hors du foyer. En pareil cas, le malheur peut presque toujours être évité; il y a dans toute chambre habitée un lit avec sa courte-pointe, des rideaux de lit, un tapis de table : s'envelopper de l'une de ces étoffes et se rouler sur le plancher, c'est le moyen certain d'en être quitte pour quelques brûlures insignifiantes. Tout le monde le sait, et presque jamais la femme qui se trouve seule ne songe à user de ce moyen de salut toujours à sa portée; elle perd la tête, s'élance sur les escaliers ou dans la rue pour appeler du secours, et elle est perdue. Presque toujours aussi, les témoins d'un semblable malheur manquent de présence d'esprit. Jeter une couverture, un tapis ou un manteau sur une femme dont la robe flambe, la ren-

verser à terre et éteindre le feu, ou bien, lui lancer sur le corps un seau d'eau, propre ou sale, peu importe, c'est tout ce qu'il y a à faire, et c'est ce qu'on ne fait pas. Le feu étant éteint, le plus pressé, c'est de plonger immédiatement la personne dans un bain froid qui a pour premier effet de calmer passagèrement la souffrance et de retarder le plus possible l'invasion de la fièvre, en attendant que le médecin puisse être appelé à la combattre par une énergique médication interne. Je ne crains pas d'affirmer que sur dix accidents mortels de cette nature, neuf n'auraient aucune suite funeste si chacun avait conservé son sang-froid et fait usage des moyens de salut qui ne manquent jamais.

Contusions. — Les contusions sans gravité provenant d'un choc ou d'une chute accidentelle, n'ont besoin d'aucun traitement ; quand il peut en résulter des maux de tête pénibles, l'infusion d'espèces vulnéraires prescrite en pareil cas ne peut être que salutaire, bien qu'elle ne possède pas en réalité toute l'ffiecacité que le vulgaire lui attribue. Si dans une chute, la tête a porté, et que les douleurs qui s'en suivent soient accompagnées d'étourdissements et de vertiges, il ne faut pas se fier à l'effet jugé infaillible des vulnéraires ; on doit consulter le chirurgien, qui le plus souvent prévient les suites de l'accident en pratiquant une saignée. Il en est de même quand les contusions, sans blessure apparente, mettent en danger la vie d'une personne tombée d'une grande hauteur, renversée sous les roues d'une voiture, ou foulée aux pieds d'un cheval. Quand les secours du chirurgien se font attendre, il est toujours utile de faire boire au blessé une ou deux petites tasses d'infusion chaude de fleurs d'arnica. Cette infusion dégage l'estomac, s'il se trouve chargé d'aliments au

moment de l'accident; elle réagit, dans le cas contraire, d'une façon favorable sur le système nerveux. On recommande surtout de s'abstenir de donner au blessé de l'eau-de-vie, ou toute autre liqueur spiritueuse, qui ne peut que contrarier l'effet du traitement rationnel à appliquer par l'homme de l'art; agir autrement, c'est souvent compromettre l'existence de celui qu'on désire soulager.

FRACTURES. — La fracture d'un membre est toujours un accident d'une gravité telle qu'il réclame dans le plus bref délai possible les secours du chirurgien. Tenir le blessé dans la position la moins douloureuse possible et éviter tout mouvement au membre fracturé, c'est à quoi se bornent les fonctions de la médecine domestique. Les fractures sont quelquefois accompagnées de circonstances particulièrement pénibles; c'est ainsi qu'à la campagne un homme seul passant la nuit par un chemin écarté, tombe, se casse la jambe, et reste là, sans secours, jusqu'à ce que quelqu'un vienne à passer par là le lendemain matin. Ceux qui sont appelés à secourir un blessé en cet état peuvent se trouver fort embarrassés; voici comment ils doivent s'y prendre. Après l'avoir placé horizontalement à terre, tout de son long, on étend un matelas à côté de lui, et on le fait glisser doucement sur ce matelas, sans craindre d'y mettre le temps pour éviter tout mouvement brusque et faire souffrir le blessé le moins possible. Une fois qu'il est sur son matelas, toujours dans la même position horizontale, il ne reste qu'à placer le matelas sur un brancard, et à l'enlever sans secousses pour le mettre au lit avec les mêmes précautions employées pour le faire glisser sur le matelas. Cela fait, on lui recommande, quoiqu'il doive

siècle, à l'époque du sacre de l'Empereur, le cardinal Caprara, légat du pape Pie VII, se promenant dans le bois de Vincennes, ramassa des champignons qu'il croyait excellents; malgré des avis réitérés, il les remit à son cuisinier, les mangea et les trouva parfaits : le lendemain il était mort. A Paris, il ne devrait jamais être question d'empoisonnement par de mauvais champignons; on n'admet sur les marchés que les champignons de couche sévèrement inspectés; or, sur les couches, il ne peut croître que de bons champignons. Je fais observer à ce propos que les champignons les meilleurs, lorsqu'ils sont cueillis depuis trop longtemps, peuvent, sans être précisément corrompus et sans cesser d'être mangeables, avoir contracté des propriétés qui en rendent la digestion très-difficile. Ceux qui ont mangé de bons champignons en cet état peuvent en avoir de sévères indigestions offrant beaucoup de rapport avec les symptômes de l'empoisonnement. Si le médecin est appelé en cas pareil, il dissipe les craintes du malade, lui fait prendre quelques tasses de thé, et tout est dit.

Malgré l'active surveillance de l'autorité compétente, il y a encore dans Paris quelques personnes empoisonnées de temps en temps par les mauvais champignons. Ce sont des promeneurs séduits par l'aspect appétissant de la fausse oronge, de l'amanite vénéneuse, et des autres champignons vénéneux qui croissent en abondance, au printemps et en automne, dans les bois des environs de la capitale. Évidemment, l'autorité ne peut rien contre l'imprudence de ceux qui, volontairement, font usage d'aliments empoisonnés. J'insiste sur la nécessité de s'abstenir d'une manière absolue de tout champignon douteux; un seul, sans plus, parmi les espèces comestibles communes en France, ne

peut être confondu avec aucune espèce suspecte, c'est la morille (*phallus esculentus* des botanistes), dont les deux variétés, l'une pâle, l'autre foncée, sont également agréables et saines; mais, comme tous les champignons, la morille tant soit peu avancée est très-indigeste. Un danger très-réel résulte de la confiance d'une partie du public dans divers moyens parfaitement absurdes, indiqués pour reconnaître les propriétés nuisibles des mauvais champignons. Il suffit, vous dira votre concierge, de faire cuire les champignons suspects avec des oignons, et d'y plonger une cuillère d'argent; elle noircira si les champignons sont mauvais, et vous serez averti. Que l'argenterie noircisse ou ne noircisse pas au contact des champignons fricassés avec ou sans oignons, cela ne signifie absolument rien quant à leurs propriétés; mangez de mauvais champignons qui n'auront pas fait noircir l'argenterie, vous serez bel et bien empoisonné. Il y a contre les malheurs de ce genre un remède radical, qui finira peut-être par être adopté : c'est de ne livrer à la consommation que des champignons produits par la culture. Puisque l'agaric comestible, ou champignon commun, est reproduit à volonté en quantités illimitées par la culture, toutes les espèces comestibles peuvent l'être également; c'est une étude à faire, avec la certitude d'arriver à un bon résultat. En attendant, ne faites usage que du champignon de couche et de la morille, si vous ne voulez pas risquer d'être empoisonné.

Il y a quelques années, un individu s'est donné comme pouvant manger impunément de tous les champignons réputés les plus dangereux, pourvu qu'ils eussent été préparés avec une dose suffisante de vinaigre; les expériences publiques auxquelles il s'est soumis ont prouvé qu'il disait vrai. Mais, c'était un

cas tout particulier d'*idiosyncrasie*, comme disent les médecins, un homme doué d'une constitution particulière, peu attaquable par le principe vénéneux des mauvais champignons cuits dans le vinaigre. Il n'y a rien a en conclure à l'égard de la masse des consommateurs, et je ne conseille à qui que ce soit de renouveler sur lui la même expérience.

Le danger des mauvais champignons résulte surtout de ce fait que le poison ne manifeste pas immédiatement son activité; on éprouve d'abord un peu de pesanteur d'estomac, sans vives souffrances, et l'on n'y fait pas attention; puis surviennent les nausées et les vomissements; et il est bien tard pour appliquer le remède! Dès les premiers signes du malaise, il faut faire vomir sans retard, comme je l'ai recommandé en cas d'empoisonnement par le vert-de-gris. Si l'on s'est trompé et qu'il y ait seulement indigestion, hâter les vomissements, c'est dans tous les cas soulager le malade; si les champignons consommés étaient réellement vénéneux, c'est le sauver que d'expulser le poison hors des voies digestives avant qu'il ait commencé à agir. Quand on a trop attendu, les vomissements sont souvent accompagnés de contractions nerveuses qu'on croit maîtriser à l'aide de l'éther ou des gouttes d'Hoffmann; ces deux médicaments possèdent la propriété de dissoudre le principe vénéneux des mauvais champignons, d'en accroître l'activité funeste, et de hâter la mort de la personne empoisonnée. Il faut donner alternativement de l'eau albumineuse préparée comme on l'a indiqué ci-dessus, et du café noir très-fort, par petites gorgées, en attendant le médecin. Quand on ne songe à recourir à lui qu'après l'invasion des vomissements, il arrive presque toujours trop tard.

Asphyxie. — L'asphyxie résulte fréquemment de l'imprudence de ceux qui s'exposent à la vapeur du charbon allumé, ou qui pénètrent sans précaution dans des souterrains depuis longtemps fermés, dans des puits très-profonds, ou dans d'autres lieux où s'est accumulé un air vicié, non respirable. L'asphyxie résulte aussi de la strangulation et de l'immersion dans l'eau ; les pendus et les noyés meurent asphyxiés. Les blanchisseuses, les repasseuses et les cuisinières sont souvent atteintes d'un commencement d'asphyxie, d'où résultent des maladies sérieuses attribuées à toute autre cause. Ces accidents ne proviennent pas du charbon, dont on se méfie à raison de l'odeur des gaz acide carbonique et oxyde de carbone, tous deux non respirables, dégagés pendant sa combustion; ils proviennent le plus souvent de la braise qui dégage les mêmes gaz, expose aux mêmes dangers, mais n'inspire pas de défiance parce que les gaz qu'elle produit en moindre quantité à la fois n'ont presque pas d'odeur. Il est constant néanmoins que la braise allumée dans un lieu clos, ou dont les moyens de ventilation sont insuffisants, peut asphyxier tout comme le charbon. Il faut se défier au même degré du poussier de charbon, dont beaucoup d'ouvrières remplissent leurs chaufferettes pour se préserver du froid aux pieds. Dans une chambre étroite et bien close, surtout si cette chambre n'a pas de cheminée, une chaufferette qu'on ne prend pas soin d'éteindre le soir, et dans laquelle on laisse imprudemment du poussier de charbon allumé, dégage pendant la nuit assez de gaz délétère pour causer l'asphyxie mortelle ; il y en a de trop fréquents exemples.

Quelle que soit la cause de l'asphyxie, les remèdes à appliquer en attendant les secours de la médecine

sont les mêmes. En premier lieu, il faut se préserver du préjugé encore trop généralement répandu parmi les classes peu éclairées de la société, qui consiste à s'abstenir de toucher à un malheureux asphyxié quand on peut le supposer mort, et à croire qu'on s'expose à l'amende en essayant de le rappeler à la vie. On comprend à peine comment une pareille erreur peut subsister. Le sentiment chrétien seul doit suffire pour nous faire voler au secours d'un asphyxié, même quand il y a peu de chances de le sauver ; jamais loi ni règlement de police n'a prescrit ni pu prescrire le contraire. Dans tous les cas qui semblent désespérés, le point capital c'est de ne pas manquer de persévérance. L'asphyxié doit être placé horizontalement, entièrement nu, exposé à l'air libre, soit dehors, soit dans une chambre dont la porte et les fenêtres sont ouvertes ; il importe que la tête ne soit pas plus élevée que le reste du corps ; cela fait, et en attendant les secours de l'homme de l'art, qu'il n'est pas toujours possible de se procurer, on commence par opérer de légères pressions sur le ventre et sur la poitrine, en imitant les mouvements de ces parties du corps chez un homme en santé qui respire librement. Tant qu'il reste tant soit peu de chaleur vitale, il ne faut pas se lasser ; il y a des exemples d'asphyxiés rappelés à la vie après plus de *deux heures* de cette manœuvre. En même temps, on applique sous la plante des pieds des briques chaudes enveloppées de linge, et l'on pratique sur les membres des frictions sèches avec une brosse douce. Très-souvent, le plaisir de sauver la vie à un malheureux asphyxié est la récompense de ces soins donnés avec intelligence et persévérance ; ce dernier point est le plus essentiel.

CHAPITRE IV

Pharmacie domestique.

Le chef d'une famille nombreuse, à plus forte raison le directeur d'un pensionnat ou d'une usine employant un nombreux personnel d'ouvriers, lorsqu'il n'habite pas la ville et n'a pas, par conséquent, à sa porte une pharmacie à laquelle il puisse, en cas de besoin, recourir sans perte de temps, agit prudemment en tenant toujours sa maison approvisionnée d'une quantité suffisante de médicaments usuels choisis parmi ceux dont l'emploi est exempt de tout danger, et qui appartiennent au domaine de ce qu'on peut nommer la *pharmacie domestique*, comprenant quelques *plantes médicinales* et quelques *médicaments* simples.

Parmi les plantes médicinales de cette série, les unes doivent être cultivées dans les jardins ou achetées chez le pharmacien ou l'herboriste; les autres se rencontrent partout à l'état sauvage; on peut, à mesure qu'elles fleurissent, en faire provision, sans autre peine que de les récolter dans les lieux incultes et sur la lisière des bois; en voici la liste par ordre alphabétique :

Armoise.
Arnica.
Aurone.
Bleuet.
Bouillon blanc.
Bourrache,

Camomille.
Centaurée (petite).
Chiendent.
Consoude.
Coquelicot.
Douce-amère.
Erysimon.
Guimauve.
Lavande.
Lichen d'Islande.
Mauve.
Mélilot.
Menthe.
Patience.
Pavot (têtes de).
Saponaire.
Serpolet.
Thym.
Tilleul (fleurs de).
Tussilage.
Valériane.
Violette.

Armoise (*Artemisia*). — Famille des flosculeuses. — La pharmacie domestique en admet deux espèces : l'*armoise commune* ou *officinale*, et l'*aurone* ou *armoise citronelle*. La première se rencontre partout en France à l'état sauvage dans les terrains incultes exempts d'humidité, à l'exposition du midi ; la seconde ne croît spontanément que dans nos départements les plus méridionaux ; partout ailleurs, elle est cultivée dans les jardins. L'armoise commune sert à préparer des bains aromatiques très-utiles aux personnes faibles et aux enfants en convalescence. L'aurone est employée en infusion légère contre les maux d'estomac ; elle sert aussi comme vermifuge contre les vers des enfants de cinq à sept ans. Les propriétés médicinales de ces deux plantes résident moins dans la fleur que dans la tige et les feuilles ; le moment le plus favorable pour les cueillir et les faire sécher en les suspendant à l'ombre, dans un local bien aéré, est celui où elles commencent à fleurir, sans être en pleine fleur.

Arnica (*Arnica montana*). — Famille des floscu-

leuses. — Les habitants de nos départements traversés par les Alpes et le Jura peuvent de bonne heure au printemps aller cueillir les fleurs d'arnica sur les pentes des montagnes; l'action de cette fleur prise en infusion chaude sucrée, est très-prononcée sur le système nerveux; c'est à l'efficacité de la fleur d'arnica que les vulnéraires suisses doivent leur réputation méritée. Les propriétés médicinales de cette plante résident dans la fleur seule.

AURONE. — Voyez *Armoise*.

BLEUET (*Centaurea cyanus*). — Famille des flosculeuses. — Cette plante, commune en Europe dans tous les champs de céréales, donne tout l'été une profusion de fleurs bleues. L'infusion froide de ces fleurs éclaircit la vue; c'est pourquoi nos pères lui avaient donné le surnom expressif de casse-lunettes. Lorsqu'on a les yeux fatigués après avoir beaucoup lu, écrit ou travaillé la nuit à la lumière d'une lampe, on prépare avec les fleurs de bleuet, soit fraîches soit sèches, selon la saison, une forte infusion qu'on laisse refroidir sur le bord d'une fenêtre à l'exposition du nord, afin qu'elle soit aussi froide que possible. Le matin en se levant, et plusieurs fois dans la matinée, on en lave les yeux fatigués, et la vue s'éclaircit instantanément. Les fleurs du bleuet perdent en partie leur vive couleur bleue par la dessiccation à l'air libre; leur action sur l'organe de la vue n'est pas moins salutaire.

BOUILLON BLANC. (*Verbascum*). — Famille des scrofularinées. — Les fleurs du bouillon-blanc s'ouvrent successivement pendant six semaines environ; on en récolte les corolles d'un beau jaune, à odeur mielleuse agréable à mesure qu'elles s'ouvrent, sans interrompre

la floraison. L'infusion de ces fleurs est fort utile contre les rhumes et les irritations de poitrine; elles font partie des fleurs pectorales.

Bourrache (*Borrago*). — Famille des borraginées. — La bourrache n'existe pour ainsi dire nulle part en France à l'état sauvage; dans les jardins où on la cultive, elle se perpétue par semis naturel; ses graines très-abondantes sont toutes fécondes et germent pour ainsi dire dès qu'elles touchent le sol. L'infusion des tiges et des feuilles cueillies quand la plante commence à fleurir, est éminemment sudorifique; aussi est-elle très-employée contre les maux de gorge et la rougeole des enfants. Les fleurs d'un beau bleu foncé, récoltées à part, n'ont pas les propriétés sudorifiques de la plante entière; on ne peut les employer qu'en infusion rafraîchissante.

Camomille (*Anthemis nobilis*). — Famille des composées. — La camomille romaine, à fleur très-double, à floraison très-prolongée, est admise comme plante d'ornement dans tous les parterres. L'infusion de ses fleurs sèches est un des meilleurs anti-spasmodiques à l'usage de la médecine domestique; elle est aussi très-usitée contre les indigestions.

Centaurée (petite) (*Gentiana centaurium*). — Famille des gentianées. — La petite centaurée est commune en France dans tous les terrains humides, incultes ou boisés. La décoction des sommités fleuries est légèrement amère, très-usitée contre les fièvres intermittentes qu'elle prévient souvent et qu'elle soulage toujours. La même décoction est également employée avec succès contre les faiblesses d'estomac.

CHIENDENT (*Triticum repens*). — Famille des graminées. — Les tiges traçantes du chiendent, improprement nommées racines, ne sont que trop communes dans les champs cultivés, d'où il est difficile de les déloger une fois qu'elles s'en sont emparées. Le chiendent lavé et séché sert à préparer une tisane rafraîchissante très-usitée ; il n'y en a pas de meilleure à prendre pour favoriser l'effet d'une purgation, sans provoquer les coliques et sans fatiguer les voies digestives.

CONSOUDE (*Symphytum*). — Famille des borraginées. — La racine de consoude, récoltée au moment où la plante prend toutes ses feuilles au printemps, et un peu avant la floraison, doit être lavée, grattée, coupée par tronçons et séchée à l'ombre. On en prépare une décoction qui est à la fois pectorale et légèrement astringente. Cette décoction calme la toux opiniâtre, arrête les crachements de sang et fait cesser la diarrhée.

COQUELICOT (*Papaver Rheas*) — Famille des papavéracées. — Rien de plus commun que le coquelicot en été dans tous les champs cultivés en céréales. On peut, pendant toute la durée de la floraison, récolter jour par jour les pétales, seule partie utile de la plante, et les faire sécher à l'ombre, à l'air libre. L'infusion de ces pétales est pectorale et calmante. En faisant fondre dans cette infusion du sucre blanc, dans la proportion de 500 grammes de sucre pour un demi-litre d'infusion, on prépare un sirop qu'on peut donner par cuillerées à café aux jeunes enfants atteints de la coqueluche ; ce sirop leur procure un soulagement immédiat.

Douce-amère (*Solanum dulcamara*). — Famille des solanées. — Les tiges de la douce-amère fendues et desséchées sont employées en décoction dépurative, particulièrement utile aux personnes atteintes de maladies de la peau. Lorsqu'on récolte ces tiges pour l'usage médical, il faut éliminer soigneusement les feuilles et surtout les baies, qui contiennent un principe vénéneux narcotique.

Erysimon (*Erysimum officinale*). — Famille des crucifères. — L'infusion des feuilles et des tiges de cette plante associées par parties égales au serpolet, est une des meilleures tisanes qu'on puisse employer pour soulager l'asthme et le catarrhe chronique. La plante doit être récoltée au moment où elle commence à fleurir; plus tard, quand les siliques renfermant la graine commencent à se remplir, elles communiquent à la plante des propriétés différentes de celles de la plante fleurie; l'érysimon en graine ne peut plus être employé en infusion pectorale ; cette infusion provoquerait la toux au lieu de la calmer.

Guimauve (*Althœa*). — Famille des malvacées. — La guimauve est cultivée dans les jardins, principalement pour ses racines, dont la décoction mucilagineuse est très-usitée comme médicament externe émollient. La plante doit être arrachée pendant la floraison et avant la formation de la graine, si l'on veut que la racine possède toutes ses propriétés médicinales.

Lavande (*Lavandula spica*). — Famille des labiées. — Dans nos départements méridionaux, la lavande croît à l'état sauvage sur les pentes des collines incultes; dans le reste de la France, elle est cultivée

dans les jardins ; il lui faut un terrain sec, à l'exposition du midi. Il est bon d'avoir toujours une bonne provision de lavande, pour pouvoir l'employer en bains aromatiques, en l'associant à l'armoise, au thym et au serpolet.

LICHEN D'ISLANDE (*Lichen Islandicus*). — Famille des lichens. — L'Islande est en possession de fournir au commerce de la droguerie ce lichen, qu'on trouve également en abondance dans les Pyrénées et les Alpes, principalement dans les Alpes Carniques. On en prépare une gelée qui, delayée dans du lait sucré, procure un grand soulagement aux malades atteints de toute espèce d'affections des organes respiratoires.

MAUVE (*Malva silvestris*). — Famille des malvacées. — La floraison de la mauve sauvage, qu'on rencontre partout en France dans les lieux incultes, se prolonge pendant plusieurs mois ; les fleurs, d'un violet clair, deviennent par la dessication d'un bleu très-foncé ; elles sont comprises parmi les fleurs pectorales. Les tiges, les feuilles et les racines de la mauve sauvage sont d'un usage fréquent dans la médecine domestique ; on emploie leur décoction en lavements émollients, et les feuilles fraîches cuites et chaudes en cataplasmes contre les douleurs de bas-ventre.

MÉLILOT (*Melilotum*). — Famille des légumineuses. — L'infusion très-froide des sommités fleuries du mélilot, préparée comme celle des fleurs de bleuet, est propre aux mêmes usages pour rafraîchir et fortifier les yeux fatigués. (Voyez *Bleuet*.)

Menthe (*Mentha*). — Famille des labiées. — Parmi les plantes aromatiques du domaine de la pharmacie domestique, il n'en est pas de plus utile que la menthe, dont les propriétés médicinales ont été reconnues et préconisées par Hippocrate, le père de la médecine, plusieurs siècles avant l'ère chrétienne. On cultive dans les jardins la menthe poivrée et la menthe crépue, et l'on trouve en abondance dans les terrains humides, ou sur le bord des eaux tranquilles, la menthe à feuilles rondes ou menthe aquatique, connue dans les campagnes sous le nom de *baume*, à cause de son odeur balsamique. La menthe sauvage à feuilles rondes est égale, sinon supérieure, aux espèces cultivées quant à ses propriétés médicinales. L'infusion légère de cette plante guérit à l'instant les migraines et les indigestions. On doit la récolter au moment où elle commence à fleurir, et la conserver sèche dans un local frais sans être humide.

Patience (*Rumex patientia*). — Famille des polygonées. — La racine de patience a joui longtemps d'une réputation peu méritée comme médicament apéritif et dépuratif. Elle n'est pas néanmoins dépourvue de proprietés; la tisane de racine de patience peut être utile aux enfants délicats, atteints d'affections de la peau. On arrache cette racine au printemps, quand les feuilles seules sont développées, et avant la croissance des tiges florales.

Pavot (têtes de) (*Papaver somniferum*). — Famille des papavéracées. — Les capsules qui renferment la graine du pavot cultivé pour l'extraction de l'huile d'œillette, contiennent en petite quantité l'opium, dont on connaît les propriétés comme poison narco-

tique. La décoction de têtes de pavot conservées sèches, après qu'on en a retiré la graine, est un très-bon calmant, qui apaise promptement les douleurs d'entrailles lorsqu'on l'emploie en lavements, et les douleurs poignantes produites par les panaris lorsqu'on y plonge la main malade. Mais, à l'intérieur, la décoction même faible de têtes de pavot est un médicament perfide qui, chez les enfants et les vieillards, peut donner lieu aux accidents les plus graves, et même donner la mort.

SAPONAIRE (*Saponaria officinalis*). — Famille des caryophyllinées. — Les tiges et les racines de la saponaire possèdent les mêmes propriétés que les tiges de la douce-amère ; elles s'emploient contre les mêmes affections. La saponaire à fleurs simples, commune en France dans les lieux incultes, et la saponaire à fleurs doubles cultivée dans les jardins comme plante vivace d'ornement, possèdent l'une et l'autre les mêmes propriétés médicinales au même degré.

SERPOLET (*Serpyllum thymum*). — Famille des labiées. — Le serpolet est une des plantes aromatiques les plus parfumées de toute la Flore d'Europe. En l'associant à l'érysimon, on en prépare une infusion et un sirop très-utiles contre l'asthme et le catarrhe. (Voyez *Erysimon.*) L'infusion chaude et sucrée des sommités fleuries du serpolet peut au besoin remplacer celle de la menthe, dont elle a les propriétés. (Voyez *Menthe.*) On doit cueillir le serpolet lorsqu'il est en pleine fleur ; on le trouve en abondance sur le revers des fossés secs et sur les talus des chemins creux à l'exposition du midi.

THYM. — Le thym ne se rencontre à l'état sauvage que dans quelques cantons du midi de la France; ailleurs il est cultivé dans les jardins, en bordure, autour des carrés du potager. Il est toujours utile d'en avoir une assez ample provision pour pouvoir au besoin l'employer, sans le ménager, à la préparation des bains aromatiques.

TILLEUL (fleurs de) (*Tilia levis*). — Famille des tillées. — Tout le monde connaît les propriétés antispasmodiques de l'infusion de fleurs de tilleul. Les fleurs les plus odorantes sont celles de la variété connue sous les noms de tilleul à larges feuilles ou tilleul de Hollande. Il faut récolter les fleurs au commencement de la floraison; plus tard elles perdent une grande partie de leurs propriétés médicinales.

TUSSILAGE (*Tussilago farfara*). — Famille des flosculeuses. — Cette plante est connue dans les campagnes sous les noms vulgaires de pied-de-chat et de pas-d'âne; ce dernier nom est dû à la forme de la feuille qui ne se montre qu'après la fleur. Quoique la médecine moderne fasse rarement usage du tussilage, dont l'antique réputation est fort diminuée de nos jours, cette plante peut être fort utile lorsqu'on associe sa fleur à celles du bouillon-blanc, de la mauve et du coquelicot, pour composer les espèces pectorales dont l'infusion calme la toux et apaise l'irritation des bronches. On récolte la fleur du tussilage dès les premiers beaux jours du mois de mars, sur les terrains humides argileux, où elle croît en abondance.

VALÉRIANE (*Valeriana officinalis*.) — Famille des valérianées. — La racine de deux espèces de valé-

riane (*valeriana montana et valeriana officinalis*) possède des propriétés anti-spasmodiques très-prononcées. On en prend la décoction légère le matin à jeun, dans tous les cas d'affections nerveuses ; on en obtient un soulagement immédiat. La racine de valériane doit être récoltée un peu avant la floraison de la plante, quand les tiges florales commencent à se montrer.

VIOLETTE (*Viola officinalis*). — Famille des violariées. — On fait provision au printemps de fleurs de violettes qu'on emploie contre la toux en infusion pectorale. La violette sauvage est aussi bonne pour cet usage que la violette des jardins ; il faut seulement éviter de la confondre avec la violette des chiens (*viola canina*), qui lui ressemble beaucoup ; celle-ci est d'un violet plus pâle et totalement dépourvue d'odeur comme de propriétés médicinales. Partout où l'on peut se procurer aisément en mars et avril des fleurs de violette en quantité suffisante, on peut en préparer du sirop et des pastilles d'une efficacité éprouvée contre toute espèce d'affection chronique ou passagère des organes respiratoires. Lorsqu'on achète chez un herboriste des fleurs sèches de violettes, il faut y regarder de près, afin de s'assurer qu'elles ne sont pas mêlées de fleurs de mauve, qui ont à peu près le même aspect, et ne possèdent pas les mêmes propriétés.

Outre les plantes médicinales, la pharmacie domestique comprend quelques médicaments qu'il est bon d'avoir toujours sous la main en cas de besoin, afin d'éviter toute perte de temps pour secourir un malade en danger ou une personne grièvement blessée, lorsqu'il y a urgence et qu'on est loin d'une pharmacie. Ces médicaments sont les uns *simples*, les autres *composés*.

Médicaments simples. — *Farine de graine de lin*, pour cataplasme émollient. — *Farine de moutarde*, pour sinapismes.— *Orge perlée*, pour décoction rafraîchissante.— *Gomme arabique en poudre*, pour boisson gommeuse improvisée. — *Eau distillée de fleurs d'oranger* pour tous les cas d'indisposition légère provenant du système nerveux.

Medicaments composés. — *Gouttes d'Hoffmann*, pour combattre les accès spasmodiques. — *Eau-de-vie camphrée*, contre les contusions.— *Baume tranquille*, contre les douleurs rhumatismales. — *Baume du commandeur de Permès*, contre les coupures et les brûlures.— *Acétate de plomb liquide* (extrait de Saturne), pour pouvoir faire instantanément de l'eau blanche. (Voyez *Coupures*.) — *Extrait de gentiane*, le meilleur et le plus inoffensif des toniques amers. — *Extrait de baies de genièvre*, tonique aromatique contre la paresse d'estomac. — *Extrait de baies de sureau*, laxatif doux pour combattre la constipation. — *Sirop de coing*, contre la diarrhée. — *Conserve de roses* et *conserve de cynorrhodons*, pour le même usage.

CHAPITRE V

Préparation des aliments.

Le cadre de cet ouvrage ne permet pas d'y introduire un abrégé des meilleurs traités de cuisine, tels que *la Cuisinière bourgeoise* et *le Cuisinier européen*, qui d'ailleurs sont ou peuvent être entre les mains de toutes celles qui peuvent avoir besoin de les consulter; on sait qu'il y a un art très-répandu qui consiste à faire faire à la famille mauvaise chère en dépensant beaucoup, et un autre art beaucoup moins vulgaire, celui de bien nourrir son monde sans dépasser les ressources du ménage. C'est à celles qui pratiquent le premier art, mais qui ne demandent pas mieux que de pratiquer le second, que ce chapitre est tout spécialement adressé.

Potages. — La soupe est le mets français par excellence, le mets qu'on ne fait bien qu'en France, celui dont un ménage français, riche ou pauvre, peut le moins se passer. Pour les jours gras, rien ne peut remplacer le classique pot-au-feu, le bouillon du ménage que toute Française doit savoir bien préparer, en conciliant par une cuisson bien ménagée la qualité du potage gras et la conservation de la saveur de la viande. La poule au pot, de temps à autre, varie avantageusement le goût de la soupe grasse ordinaire dont le bœuf est l'élément essentiel; la poule au pot est tou-

jours la très-bien venue. Il n'y a pas de mets plus vulgaires et mieux connus que le bouillon de bœuf et le bouillon de volaille; on croit superflu d'en donner ici la recette. Lorsqu'il s'agit de préparer un bouillon le plus substantiel possible, pour réparer, sans lui charger l'estomac, les forces d'un malade en pleine convalescence, on se sert de la recette suivante :

Consommé. — Mettez dans une marmite un morceau de bœuf plutôt maigre que trop gras, une épaule de mouton dont vous enlèverez toute la graisse, et une poule maigre, mais point trop vieille; remplissez la marmite avec du bouillon froid. Faites prendre quelques bouillons ; écumez et ajoutez un panais, un fort pied de céleri, deux ou trois carottes et un oignon. Laissez bouillir à petit feu jusqu'à ce que les viandes soient parfaitement cuites, et que le bouillon soit réduit de près de moitié. Une petite tasse de ce consommé produit autant d'effet nourrissant qu'une grande tasse de bouillon ordinaire. Le consommé ainsi préparé peut être conservé à la cave pendant plusieurs jours. Si l'on en a plus que le convalescent n'en peut prendre, le surplus peut être ajouté à toute espèce de sauce au gras, qu'il améliore comme le ferait du jus de rôti.

Consommé dit bouillon de santé. — Quand l'état du malade en convalescence ne lui permet pas de supporter immédiatement l'usage d'un consommé aussi fort que celui de la recette précédente, on prépare pour lui, comme transition à un régime plus substantiel, du bouillon de santé de la manière suivante :

Mettez dans une marmite, avec quatre litres d'eau, 1,500 grammes de tranche de bœuf, une poule, et un kil. de jarret de veau. Quand vous avez écumé le bouil-

CHAPITRE V

Préparation des aliments.

Le cadre de cet ouvrage ne permet pas d'y introduire un abrégé des meilleurs traités de cuisine, tels que *la Cuisinière bourgeoise* et *le Cuisinier européen,* qui d'ailleurs sont ou peuvent être entre les mains de toutes celles qui peuvent avoir besoin de les consulter; on sait qu'il y a un art très-répandu qui consiste à faire faire à la famille mauvaise chère en dépensant beaucoup, et un autre art beaucoup moins vulgaire, celui de bien nourrir son monde sans dépasser les ressources du ménage. C'est à celles qui pratiquent le premier art, mais qui ne demandent pas mieux que de pratiquer le second, que ce chapitre est tout spécialement adressé.

POTAGES. — La soupe est le mets français par excellence, le mets qu'on ne fait bien qu'en France, celui dont un ménage français, riche ou pauvre, peut le moins se passer. Pour les jours gras, rien ne peut remplacer le classique pot-au-feu, le bouillon du ménage que toute Française doit savoir bien préparer, en conciliant par une cuisson bien ménagée la qualité du potage gras et la conservation de la saveur de la viande. La poule au pot, de temps à autre, varie avantageusement le goût de la soupe grasse ordinaire dont le bœuf est l'élément essentiel; la poule au pot est tou-

sur un feu doux, en ajoutant au besoin de nouveau bouillon, et l'on sert au sortir de la poêle.

L'épaule de mouton, morceau toujours moins recherché et moins cher que le gigot, fournit un mets fort délicat préparé de la manière suivante :

Epaule de mouton à l'italienne. — Faites désosser une épaule de mouton et retirer en même temps une partie de la graisse. Garnissez l'intérieur de tranches minces de beurre frais, que vous recouvrez d'un hachis de persil et d'échalotes suffisamment abondant pour que la viande et le beurre soient complétement dissimulés. Roulez l'épaule ainsi préparée, et ficelez-la comme un saucisson. Faites-la revenir à la casserolle dans du saindoux, jusqu' à ce qu'elle soit bien colorée sur toute sa surface. Mouillez avec un demi-litre de vin blanc et autant de bouillon dégraissé; laissez cuire quatre heures sur un feu modéré, en ajoutant par portions un second demi-litre de bouillon tenu en réserve à cet effet. Les os retirés de l'épaule de mouton sont mis dans la casserolle au moment où l'on y verse le vin blanc et le bouillon ; ils donnent du corps à la sauce. On ne doit saler qu'avec ménagement, le bouillon qu'on emploie étant déja suffisamment salé. La cuisson étant terminée, la sauce est soigneusement dégraissée ; on en retire les os, et l'on sert le plus chaud possible.

En Italie, l'épaule désossée est arrosée d'huile d'olives fine, par-dessus laquelle on répand le hachis de persil et d'échalotes ; tout le reste de la recette est d'ailleurs suivi comme ci-dessus ; c'est aussi ce qu'on fait dans le midi de la France. Dans les autres départements le beurre frais remplace d'huile.

Hâtereau de veau à la bretonne. — Ce mets, peu

usité hors des départements de la presqu'île armoricaine, a pour base un morceau de longe de veau ou de poitrine, selon le goût des amateurs. Après l'avoir légèrement saupoudré de sel des deux côtés, on met le veau dans une marmite de terre dite *huguenote;* afin qu'il ne s'attache point au fond pendant la cuisson, le veau est déposé, non pas immédiatement sur le fond de la huguenote, mais sur un rond d'osier blanc, semblable à ceux dont les pâtissiers font usage pour mettre les tourtes au four. Cela fait, on étend par-dessus le veau une tranche épaisse de porc frais, pas trop gras, légèrement salé comme le veau ; on couvre la huguenotte,et le tout est mis dans un four bien chauffé pour la cuisson du pain de ménage. Le hâtereau doit rester au four aussi longtemps que le pain. Quand on le retire du four, la viande de porc est à moitié brûlée en dessus; le dessous seul, en contact avec le veau, est demeuré à peu près mangeable; on ne le fait pas paraître sur le plat Le hâtereau de veau, très-cuit et bien pénétré du jus de la viande de porc, est un excellent manger.

Langue de bœuf au gratin. — La langue de bœuf est très-nourrissante; elle se prête à une foule de préparations diverses. Il faut toujours commencer par la faire cuire comme le pot-au-feu, avec le même accompagnement de légumes, la laisser refroidir, et la dépouiller de sa première peau rude et coriace. La manière la plus commune de la servir consiste à l'assaisonner à la sauce piquante. (Voyez *Sauce*). On en fait aussi un mets fort agréable en l'accommodant au gratin. Pétrissez ensemble la mie de deux petits pains à café trempés dans le bouillon, et une bonne poignée de persil avec six échalotes, un peu d'estragon, une cuillerée de câpres et un ou deux anchois, le tout

finement haché et marié avec un morceau de beurre très-frais, sel et poivre au goût des consommateurs. Garnissez un plat de terre de la moitié de cette sauce; posez dessus la langue de bœuf coupée par tranches; recouvrez-la du reste de la sauce; mettez le plat sur un feu doux, couvrez-le du four de campagne bien garni de charbon, et laissez gratiner à point, en évitant de laisser brûler. Ce mets, comme tous les ragoûts au gratin, doit être servi dans le plat où il a été préparé.

Langues de mouton en papillotes. — Faites cuire à moitié des langues de mouton dans de l'eau avec un peu de sel; enlevez leur première peau. Terminez leur cuisson à la casserole avec du petit lard, des carottes, un oignon et une quantité suffisante de bouillon dégraissé. La cuisson achevée, faites cuire séparément deux fortes poignées de persil finement haché avec des échalotes, quelques cuillerées de bouillon et un bon assaisonnement de poivre et de sel. Ajoutez vers la fin une liaison de jaunes d'œufs; retirez la casserole du feu, et garnissez les langues de cette sauce épaisse sur toute leur surface. Graissez de beurre frais autant de feuilles de papier blanc que vous avez de langues de mouton préparées; ayez soin de les bien envelopper dans leurs papillotes pour que celles-ci ne puissent se défaire pendant la cuisson. Mettez les papillotes sur le gril et faites-leur prendre une belle couleur. Quand les langues de mouton sont un peu fortes, on peut les fendre dans le sens de leur longueur, et n'enfermer que la moitié d'une langue dans chaque papillote. Servez très-chaud, avec les papiers.

Volaille. — La volaille fournit une longue série de mets délicats, parfaitement sains, lorsqu'on les fait al-

terner en proportion convenable avec d'autres aliments. A l'exception des poules dont on se propose de faire du bouillon, il ne faut jamais acheter de volailles maigres. Beaucoup de ménagères, séduites par le bas prix des volailles non engraissées, leur accordent une préférence que rien ne justifie; elles ne s'aperçoivent pas d'un fait pourtant bien évident : quand vous achetez une volaille maigre, ce sont des os et non de la chair que vous échangez contre de l'argent; vous la payez toujours trop cher. Dans une volaille grasse, outre la supériorité incontestable de la qualité, presque tout est mangeable; vous en avez réellement pour votre argent; il y a de l'économie à la payer ce qu'elle vaut.

Poule au pot.— Quand vous mettez la poule au pot, joignez-y toujours un bon morceau de bœuf; vous obtiendrez un très-bon bouillon, sans être obligé de laisser cuire la poule jusqu'à ce que la chair se détache des os, ce qui a lieu quand le bouillon doit être fait avec la poule seule. Dès que la poule au pot est bien cuite, tout en conservant sa forme, retirez-la de la marmite, découpez-la comme s'il s'agissait de la distribuer à vos convives, et laissez-la refroidir. D'autre part, faites un roux blond avec un morceau de beurre frais et une cuillerée de farine; mouillez avec du bouillon et une cuillerée de vinaigre. Faites cuire dans cette sauce, 125 grammes de champignons ou de morilles, selon la saison; quand les champignons sont cuits, faites réchauffer dans la sauce la poule découpée; ajoutez une liaison de deux jaunes d'œufs au moment de servir. Une poule au pot ainsi préparée approche de la valeur gastronomique d'une fricassée de poulet.

Abatis de dinde. — L'abatis d'un dinde paré pour

être mis à la broche, comprend les ailerons, le gésier, les pattes, le cou et la tête. On coupe le cou en trois tronçons, et l'on fend la tête pour en faciliter la cuisson. Après avoir très-soigneusement nettoyé et flambé les morceaux de l'abatis, on fait un roux un peu brun dans une casserole, avec un bon morceau de beurre et une cuillerée de farine. Faites sauter pendant dix minutes l'abatis dans le roux sur un feu vif; mouillez avec du bouillon chauffé séparément; ajoutez un bouquet de persil, une feuille de laurier, deux ou trois oignons, autant de carottes, sept ou huit pommes de terre, un fort pied de céleri, et un bon assaisonnement de sel et de poivre. Laissez cuire sur un feu doux, pendant une heure et demie ou deux heures, selon l'âge de la bête. Dégraissez la sauce avant de servir.

Ailerons de dinde aux champignons. — Lorsqu'il reste de la veille une partie du jus d'un fricandeau ou d'un rognon de veau rôti, on en prépare un plat excellent pour une famille peu nombreuse. Après avoir fait bien cuire quelques ailerons dans du bouillon, avec un bouquet de persil et un pied de céleri, en ayant soin q'uà la fin de la cuisson le bouillon soit presque entièrement réduit, on y ajoute 125 grammes de champignons cuits séparément dans de l'eau avec un filet de vinaigre, et l'on arrose le tout avec le jus de rôti ou de fricandeau réservé à cet effet.

Poule au riz.— Faites cuire une poule, pas trop maigre, dans la marmite, comme pour en faire du bouillon; retirez-la avant qu'elle soit tout à fait cuite, et faites cuire du riz dans le bouillon, en quantité proportionnée au volume de la poule. Remettez alors celle-ci dans la marmite avec le riz, pour qu'ils achèvent de

cuire ensemble, jusqu'à ce que le bouillon soit suffisamment réduit. Vers la fin de la cuisson, ajoutez quelques cuillerées de jus de rôti de veau, de bœuf ou de mouton ; dressez le riz dans un plat, et la poule par-dessus. Le riz qui accompagne une poule au riz ne peut pas être trop cuit. Lorsqu'on manque de jus de rôti pour relever le goût d'une poule au riz, avant de la mettre dans la marmite, on la fait revenir dans du saindoux pour lui faire prendre de tous les côtés une bonne couleur ; on mouille avec quelques cuillerées de bouillon, on laisse cuire quelques minutes, après quoi l'on met la poule au pot, comme si elle était crue. Au moment de servir la poule au riz, on ajoute au riz le fond de casserole dans lequel on a fait revenir la poule avant de la mettre au pot. La recette est la même, et le mets est encore meilleur lorsque, au lieu d'une poule, on peut accommoder au riz une poularde ou un chapon gras.

Dinde en daube. — Préparez une dinde comme pour la mettre à la broche ; remplissez l'intérieur avec une farce de marrons et de chair à saucisse. Garnissez le fond d'une huguenote avec des bandes de lard et des tranches de jambon ; posez la dinde sur ce fond ; insérez sur les côtés, entre la dinde et les parois de la casserole, les morceaux d'un pied de veau coupé en quatre, une ou deux tranches de jambon cru, quelques carottes, oignons, ciboules, et un fort pied de céleri. Arrosez le tout de bouillon froid dégraissé, auquel vous ajouterez un verre d'eau-de-vie, ou deux verres de vin blanc. Assaisonnez de sel et de poivre ; recouvrez la dinde de bardes de lard, puis de gros papier bien graissé de beurre frais. Posez le couvercle de la huguenote, et faites cuire pendant quatre heures sur un feu modéré. Quand la dinde en daube doit être servie en cérémo-

nie, on la dresse sur un grand plat; ou passe la sauce, qu'on répand à moitié froide sur la dinde qui se trouve ainsi toute glacée. Mais quand on doit manger la dinde en famille, elle peut être servie dans la huguenote. La gelée dans ce cas est moins transparente que quand elle a été passée; mais les accompagnements de la dinde en daube ont bien leur mérite, et ils ne sont nullement dédaignés des convives qui ne tiennent point à l'étiquette.

Pigeons. — A Paris et dans les grandes villes, le pigeon est la plus chère des volailles par rapport à son volume et à la quantité de substance mangeable qu'il contient. A la campagne, au contraire, tout le monde peut avoir des pigeons chez soi et en manger de temps en temps à peu de frais. Les meilleures manières de les servir ne sont pas les plus usitées.

Pigeons au soleil. — Videz et flambez quatre pigeonneaux; faites-les cuire à moitié dans de l'eau légèrement salée, avec oignon, carotte, céleri et une feuille de laurier. Laissez égoutter les pigeonneaux à moitié cuits, et fendez-les en deux parties égales, dans le sens de leur longueur. D'autre part, préparez une pâte à frire, avec deux poignées de farine, sel fin, une cuillerée d'huile d'olives fine, et assez de vin blanc pour que la pâte soit d'une bonne consistance sans être trop claire. Les moitiés de pigeon sont trempées dans cette pâte et frites à la graisse bien chaude, afin qu'elles prennent une belle couleur.

Pigeons à la crapaudine. — Cette manière d'assaisonner les pigeons a été longtemps une des plus usitées; quoiqu'elle soit un peu passée de mode de nos

jours, elle n'en est pas moins bonne pour cela. On sait que Désaugiers, non moins compétent en matière de gastronomie qu'en matière de chansons, a dit en parlant des pigeons attelés au char mythologique de Vénus. :

> Vos attraits
> Sont parfaits;
> Mais quand il faut que je dîne,
> Je mettrais en crapaudine
> Les colombes de Vénus.

Versez dans un plat creux un quart de litre d'huile d'olives; assaisonnez fortement de sel et de poivre; hachez finement une poignée de persil, quelques échalotes, et 155 grammes de champignons. Coupez en deux dans le sens de leur longueur quatre pigeons, et faites-les tremper dans cette marinade, en ayant soin de les retourner une ou deux fois. Au bout de deux heures, prenez séparément chaque moitié de pigeon; chargez-la d'assaisonnement pris dans la marinade, sur ses deux surfaces; puis, panez-la fortement en la roulant dans la mie de pain émiettée. Mettez sur le gril les moitiés de pigeon panées; faites-les griller jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites et suffisamment colorées; servez avec une sauce piquante. (Voyez *Sauces*.) Quand les pigeons sont petits, au lieu de les fendre en deux, on se borne à les aplatir en frappant dessus; le reste de la recette est le même que quand les pigeons sont fendus en deux morceaux séparés.

Pigeons aux petits pois. — Faites revenir dans le saindoux trois ou quatre pigeons, jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés, sans être plus d'à moitié cuits. Retirez-les de la casserole; faites avec le fond de casse-

role un roux un peu clair, mais fortement assaisonné, que vous mouillerez avec du bouillon dégraissé. Remettez dans ce roux les pigeons avec un litre ou un litre et demi de petits pois ; laissez cuire jusqu'à réduction de la sauce, qui ne vaut rien quand elle est trop longue. Servez les pigeons sur les pois. La plupart des livres de cuisine prescrivent d'ajouter à ce mets un *coulis de perdrix ;* cette prescription est difficile à suivre. Quand la chasse est ouverte et qu'il y a des perdrix sur les marchés, il n'y a plus de petits pois.

Gibier. — Autant le gibier est, en général, rare et cher sur les marchés des grandes villes, autant il est facile à la campagne, pour peu qu'on soit lié avec quelques chasseurs, de se procurer du gibier pendant toute la saison où la chasse est ouverte. Les meilleures manières d'accommoder le gibier sont suffisamment connues; voici quelques-unes des recettes les moins vulgaires, le mieux appropriées à la cuisine usuelle :

Lièvre à la bourguignonne. — Sans partager à l'égard du lièvre l'enthousiasme des gastronomes romains qui lui accordaient le premier rang parmi tous les animaux à chair comestible (*inter quadrupedes, gloria prima lepus*), on ne peut disconvenir que la chair du lièvre ne soit excellente. Elle n'est pas malsaine, quand on a soin de l'accommoder avant qu'elle soit trop avancée ; toutefois, c'est un des aliments dont l'estomac se lasse vite et dont il n'est pas prudent d'abuser.

Pour préparer un lièvre à la bourguignonne, on le coupe en sept morceaux, savoir les deux membres de derrière, les deux de devant et trois tronçons du reste

du corps. On fait revenir ces morceaux dans le saindoux avec du petit lard, après les avoir saupoudrés de farine; puis, du reste de la graisse, après avoir retiré de la casserole le petit lard et les morceaux du lièvre, on fait un roux brun avec une cuillerée de farine, et l'on mouille avec une bouteille de vin vieux de Bourgogne. Quand le lièvre est aux trois quarts cuit, on ajoute une vingtaine de petits oignons, un bouquet de persil, une branche de thym, une feuille de laurier, et un bon assaisonnement de sel et de poivre. Le foie du lièvre, coupé en deux morceaux, est ajouté au ragoût, sans avoir été passé à la casserole avec le petit lard et les autres morceaux. Dès que les oignons sont bien cuits, la sauce étant suffisamment réduite, on sert en rangeant les oignons autour du plat. Si l'on veut convertir ce mets en *civet*, on met à part le sang du lièvre dans lequel on écrase le foie, et l'on mêle le tout à la sauce, au moment où l'on y verse le vin de Bourgogne. Dans ce cas la sauce devient très-épaisse et d'un noir foncé, comme le *brouet* célèbre des anciens Spartiates. Cette purée n'est pas du goût de tout le monde ; le lièvre à la bourguignonne, à sauce brune, pas trop épaisse, sans addition de foie écrasé dans le sang, est d'aussi bon goût et plus facile à digérer.

Perdreaux à la parisienne. — Le perdreau est un des gibiers les plus délicats ; pour lui conserver toute sa valeur gastronomique, il importe que le perdreau, de quelque manière qu'il doive être préparé, ne soit pas roussi dans le beurre ou le saindoux, comme le serait un pigeon.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre très-frais ; faites-le fondre, sans le laisser trop chauffer ; faites revenir les perdreaux dans ce beurre, en

évitant avec le plus grand soin de les laisser roussir. Mouillez avec du vin blanc et du bouillon dégraissé, par parties égales, en quantité suffisante. Ajoutez-y deux bonnes tranches de jambon cru et un assaisonnement convenable de sel et de poivre. Laissez cuire une heure sur un feu très-doux, et retirez les perdreaux de la casserole sans attendre qu'ils soient trop cuits ; faites reduire la sauce, passez-la, dégraissez-la, remettez-y les perdreaux quelques minutes avant de servir. Quelques livres de cuisine conseillent de faire un roux et de le mouiller avec la sauce de cuisson des perdreaux à la parisienne, en y ajoutant des carottes, des oignons et du girofle. Tout cela ne tend qu'à masquer la saveur naturelle des perdreaux en la dénaturant ; ces additions d'ingrédients sont plus nuisibles qu'utiles, pourvu que la cuisson ait été bien conduite.

Cailles à la d'Egmont. — La caille qui nous arrive d'Afrique tous les ans au printemps est d'autant meilleure qu'elle a été tuée plus loin de son point d'arrivée en France. Celles qu'on prend au filet en Corse, en Sardaigne et en Provence, au début de la saison, n'ont pas entièrement perdu la saveur qu'elles doivent aux aliments dont elles se nourrissent en Afrique, et qu'ellent perdent pour en prendre une meilleure lorsqu'elles ont séjourné pendant un certain temps sur le continent.

Faites crever du riz dans de bon bouillon dégraissé ; faites cuire en même temps 250 grammes de chair à saucisse pétrie avec un bon morceau de beurre frais. Quand le tout est à moitié cuit, la sauce étant encore suffisamment longue, faites cuire huit cailles dans ce ragoût, avec un bon assaisonnement de sel et de poivre. Retirez les cailles dès qu'elles sont cuites, pétrissez en-

semble le riz et la chair à saucisse; faites réduire au besoin, si le ragoût semble trop clair; dressez-le dans un plat, et servez les cailles dessus.

Bécasses en salmis. — Faites rôtir jusqu'à complète cuisson deux ou trois bécasses, sans les vider. Découpez-les, comme pour les distribuer aux convives. Retirez le foie et l'intérieur que vous hacherez finement avec une poignée de persil, deux ou trois ciboules et autant d'échalotes. Délayez le tout dans deux verres de vin blanc; assaisonnez de sel et de poivre; faites prendre deux ou trois bouillons; faites réchauffer dans cette sauce les morceaux de bécasse; servez dès qu'ils sont suffisamment chauds, sans les laisser bouillir. Si l'on a eu soin, en faisant rôtir les bécasses, de placer des rôties dans la lèchefrite, on n'oubliera pas de couper ces rôties par morceaux et d'en entourer le plat de salmis de bécasses.

Le vanneau, dans tout le Nord, est plus estimé que la bécasse; le proverbe flamand dit à ce sujet :

Qui n'a point mangé de vanneau
Ne sait ce qu'est un bon morceau.

On accommode le vanneau en salmis comme la bécasse.

Poisson d'eau douce. — A l'exception du saumon et de la truite, que leur prix toujours élevé met hors de la portée du plus grand nombre des consommateurs, le poisson d'eau douce est inférieur au poisson de mer, tant au point de vue gastronomique qu'à celui de sa valeur nutritive. Depuis que les chemins de fer rapprochent les côtes de la mer des grands centres de population, le poisson de mer peut arriver très-frais

sur tous les points de la France; il y fait une redoutable concurrence au poisson d'eau douce, dont la consommation a, pour cette raison, sensiblement diminué, quoique la carpe, le brochet, la perche, la tanche elle-même, fournissent à la cuisine française une foule d'excellents mets pour les jours maigres. Tout le monde sait accommoder les principaux poissons d'eau douce au bleu et en matelote, les deux manières les plus usitées de les apprêter. Quant aux poissons frits, qui font partie obligée de toute bonne cuisine au maigre, leur préparation rentre dans les conditions générales de la friture.

L'anguille est parmi les poissons d'eau douce celui qui fournit les mets les plus distingués et les moins usités.

Accolade d'anguilles à la broche. — Dépouillez deux belles anguilles de même grosseur; supprimez les deux têtes et cinq à six centimètres du côté de la queue; attachez les deux anguilles en les ficelant fortement à un bâton plat de bois blanc; ayez soin de mettre en sens inverse le côté de la tête et celui de la queue, afin que le tout soit aux deux extrémités de la même grosseur. Faites cuire les anguilles ainsi préparées dans de l'eau avec sel, carottes, panais, oignons et céleri. S'il vous reste de la veille du bouillon maigre de pois ou de haricots, auquel vous ajouterez les légumes indiqués ci-dessus, le court bouillon n'en sera que meilleur. Vers la fin de la cuisson, ajoutez au court bouillon un verre de vin de Madère; laissez encore cuire cinq minutes, retirez les anguilles du feu, et laissez-les bien égoutter. Enveloppez-les d'un fort papier bien graissé de beurre frais, sans les détacher du bâton plat qui les tient réunies; attachez ce bâton à

la broche, et faites rôtir devant un feu clair pendant vingt minutes.

D'autre part, passez le court bouillon de la cuisson des anguilles; ajouter-y un second verre de vin de Madère, un morceau de beurre frais, une poignée de persil et cinq à six échalotes hachées. Faites réduire cette sauce; servez les anguilles dessus, au moment où elles sont retirées de la broche. Ce mets est un des meilleurs qu'on puisse préparer avec l'anguille.

Poisson de mer. — Dans tous les ports de mer, la meilleure et la plus simple des manières d'accommoder le poisson de mer, c'est de le faire cuire daus l'eau de mer avec carottes, oignons, céleri, et de le servir tout simplement avec du beurre fondu légèrement salé, et une pincée de persil haché. Le merlan, le cabillaud, l'anguille de mer, le maquereau même, sont excellents servis de cette manière; partout où l'on se trouve trop éloigné de la mer, l'eau salée avec addition de quelques grammes de potasse peut remplacer l'eau de mer naturelle.

Maquereau aux groseilles. — Formez une farce avec de la chair de hareng frais grillé ou d'anguille de mer, reste d'un repas précédent, et des groseilles à maquereau vertes dont on aura retranché les pépins, ce qui exige une certaine patience. Cette farce doit être fortement assaisonnée de sel et de poivre. Remplissez-en le corps de deux maquereaux; faites-les cuire dans de l'eau fortement salée, avec oignons, carottes, panais et céleri. D'autre part, ouvrez en deux, une à une, pour en retirer les pépins, des groseilles à maquereau vertes, en quantité proportionnée au volume des poissons que la sauce doit accompagner. Faites-leur

prendre deux ou trois bouillons dans de l'eau légèrement salée; faites égoutter, et ajoutez une quantité suffisante de beurre fondu assaisonné d'une pincée de poivre. Servez les maquereaux sur cette sauce. Quoiqu'elle soit dédaignée des cuisinières de nos jours, probablement à cause du temps qu'exige l'enlèvement des pépins des groseilles à maquereau, cette sauce, dont l'usage remonte au XIVe siècle, n'en est pas moins une des meilleures qui puisse rehausser la valeur gastronomique du maquereau.

Filets de merlan au gratin. — Préparez une farce de chair de merlan et de mie de pain avec persil haché, un morceau de beurre frais et un bon assaisonnement de sel et de poivre. Garnissez de cette farce le fond d'un plat. Levez des filets de merlan, c'est-à-dire les morceaux entre le dos et l'arête du milieu; posez les filets en rond sur la farce; recouvrez-les de la même farce, que vous arroserez de beurre frais fondu. Panez fortement, et faites cuire avec feu dessous et dessus, au moyen du four de campagne. Servez dans le plat où ce mets a été préparé.

LÉGUMES. — Les diverses manières d'apprêter les légumes de chaque saison sont ce qu'il y a de mieux connu dans la cuisine usuelle; on donne ici seulement quelques recettes peu connues et très-dignes de l'être.

Asperges à la Pompadour. — L'asperge est un des légumes de printemps les plus salubres et les meilleurs, quoiqu'elle ait en réalité très-peu de propriétés nourrissantes. La coutume généralement suivie de faire cuire les asperges et de les servir avec les trois quarts de leur partie non mangeable est con-

traire au bon sens; les assiettes sont encombrées de queues d'asperges dont on ne peut manger que l'extrémité. La recette suivante, dégagée des recherches qui la rendent dispendieuse, remédie à cet inconvénient.

Coupez à la longueur de 7 à 8 centimètres la partie mangeable d'une botte de belles asperges; rejetez la partie inférieure. Faites cuire les sommités dans de l'eau salée; laissez-les égoutter en les tenant à portée du feu, pour qu'elles ne se refroidissent pas. Faites ondre sur un feu très-doux du beurre très-frais, auquel vous mêlerez une cuillerée de farine, le jus d'un citron ou deux cuillerées de verjus, autant de crème fraîche, et deux jaunes d'œufs. Cette sauce étant très-sujette à tourner, il est prudent de ne la préparer qu'au bain-marie. Faites-y réchauffer les asperges, et servez-les dans la casserole. Elles doivent être distribuées à la cuiller et mangées à la fourchette : tout en est mangeable.

Chou en surprise. — Faites blanchir pendant quelques minutes dans l'eau bouillante un chou blanc d'Alsace, le plus gros possible; retirez-le, plongez-le dans l'eau froide pour le rafraîchir; pressez-le légèrement, puis écartez les feuilles, enlevez tout le centre, et mettez à la place de petites saucisses, des marrons grillés et des alouettes en nombre proportionné avec l'espace vide à l'intérieur du chou. Rapprochez les feuilles et contenez-les par plusieurs tours de ficelle. Garnissez le fond d'une casserole avec des bardes de lard et des tranches minces de jambon cru; assaisonnez fortement de sel et de poivre; mouillez d'une tasse de bouillon dégraissé et d'un ou deux verres de vin blanc; faites cuire sur un feu doux, jusqu'à ce que le chou soit parfaitement cuit. Passez la sauce; dégraissez-la;

dressez le chou sur un plat et versez la sauce par-dessus.

Croûte aux champignons. — Faites cuire des champignons dans du bouillon dégraissé, avec un bouquet de persil, une cuillerée de vinaigre, et un bon assaisonnement de sel et de poivre. D'autre part, faites rôtir sur le gril la croûte d'un pain blanc de 500 grammes, légèrement chapelée et graissée de beurre frais des deux côtés. Dressez la croûte sur un plat, le côté bombé au-dessus; ajoutez à la sauce de cuisson des champignons une liaison de deux jaunes d'œufs, et versez le tout par-dessus la croûte, au moment de servir.

Pour les jours maigres, on prépare la croûte aux champignons d'après la même recette, en remplaçant le bouillon par de l'eau légèrement vinaigrée.

SAUCES. — Qui ne connaît le proverbe : « La sauce fait manger le poisson? » Il y a dans la cuisine usuelle une foule de mets qui, s'ils n'étaient accompagnés d'une bonne sauce, n'auraient aucune valeur, et qui moyennant une sauce bien préparée, deviennent dignes de prendre place sur les meilleures tables. A Paris, l'art de bien faire les sauces est le talent le plus estimé chez un cuisinier de profession ; les cuisiniers, pour faire l'éloge complet d'un de leurs confrères, se bornent à dire : Il est *saucier*.

On donne ici, en faveur des ménagères jalouses de varier agréablement la nourriture de la famille, les sauces à la fois les meilleures et les moins compliquées, parmi celles dont les éléments sont à la portée de tout le monde.

Sauce brune. — On emploie, pour faire cette sauce,

ce qu'on nomme les *parures* des pièces de grosse viande, c'est-à-dire ce qu'on retranche des morceaux de bœuf, veau et mouton, et un abatis de volaille. Le tout est mis dans une casserole sur un bon feu, avec deux carottes, un ou deux oignons, et un verre d'eau. Laissez cuire jusqu'à ce qu'il ne reste plus de bouillon, en remuant souvent pour que le fond de la casserole se colore sans être brûlé. Ajoutez alors une forte tasse de bouillon, une poignée de champignons, et continuez la cuisson pendant deux heures sur un feu doux. Passez la sauce; faites d'autre part un roux brun, que vous mouillerez avec la sauce précédente; laissez bouillir quelques minutes; dégraissez avec soin. La sauce brune ainsi préparée peut servir pour assaisonner toutes sortes de viandes; on peut, surtout en hiver, en préparer une certaine quantité d'avance, et la conserver pendant plusieurs jours dans un lieu frais.

Sauce piquante. — Coupez en tranches minces une carotte, un panais et deux ou trois oignons; faites-les roussir dans le beurre; ajoutez une pincée de farine, un verre de vinaigre, et un fort assaisonnement de sel et de poivre. Dans la cuisine méridionale, on y joint une ou deux gousses d'ail. Après avoir fait prendre quelques bouillons, passez la sauce piquante; faites-y fondre un bon morceau de beurre frais pétri avec une cuillerée de farine; laissez prendre une bonne consistance. La sauce piquante ne doit être préparée qu'au moment de s'en servir.

Sauce à la bonne-femme. — Cette sauce se fait en deux parties séparées. D'une part, faites roussir dans le beurre une carotte, un panais et un oignon coupés en morceaux, une poignée de champignons, autant de

persil, et quelques ciboules. Le tout étant bien coloré, mouillez avec une tasse de bouillon et un verre de vin blanc; ajoutez un bon assaisonnement de sel et de poivre. D'autre part, faites bouillir dans une tasse de lait une poignée de mie de pain blanc; passez au tamis clair, ou à la passoire fine, et réunissez les deux préparations. Le mélange ne doit être fait qu'au moment de servir, sans quoi la sauce à la bonne-femme tournerait.

Sauce robert. — Faites roussir dans du saindoux cinq ou six gros oignons coupés en tranches minces ; mouillez avec du bouillon, dès que les oignons ont pris couleur. Laissez cuire jusqu'à ce que les oignons soient presque réduits en purée ; ajoutez alors une cuillerée de moutarde fine. On prépare la même sauce au maigre en faisant roussir les oignons dans du beurre, et en mouillant avec du bouillon de haricots, ou tout simplement avec de l'eau. L'on ajoute à la sauce un verre de vin rouge, et, sur la fin de la cuisson, une cuillerée de moutarde au moment de servir.

Sauce à l'aurore. — Mettez sur un feu doux une tasse de consommé ; ajoutez-y une cuillerée de jus de citron, et un bon morceau de beurre frais pétri avec une cuillerée de farine. D'autre part, écrasez quatre jaunes d'œufs cuits dur ; faites-les passer par les trous d'une passoire fine; ajoutez-les à la sauce, avec un bon assaisonnement de sel et poivre. La sauce à l'aurore, après que les jaunes d'œufs y ont été ajoutés, ne doit pas bouillir, sans quoi, elle ne pourrait manquer de tourner.

Sauce à l'italienne. — Mettez dans une casserole

125 grammes de jambon cru maigre, coupé en petits morceaux, une poignée de champignons et une demi-douzaine d'échalottes hachées ensemble, un citron coupé en tranches et dépouillé de son écorce, ainsi que de ses pépins, une feuille de laurier et 125 grammes d'huile d'olive. Laissez cuire à moitié ; puis, ajoutez un quart de litre de vin blanc, un bon assaisonnement de sel et de poivre, et une poignée de persil haché. Terminez la cuisson ; retirez les morceaux de jambon seulement, en laissant dans la sauce les autres ingrédients; faites-la réduire, si elle vous semble trop claire.

Avec les indications qui précèdent, un bon livre de cuisine, et les souvenirs qu'elle peut avoir conservés de la cuisine maternelle, une jeune maîtresse de maison doit être parfaitement en mesure d'assurer l'alimentation de sa famille dans les meilleures conditions possibles, selon le rang et la position qu'elle occupe dans la société.

CHAPITRE VI

Pâtisserie. — Confitures. — Sirops. — Liqueurs.

Le peu de pâtisserie qu'il est possible de faire dans un ménage de condition moyenne, n'exige que peu d'ustensiles particuliers; un rouleau de bois et une planche à pétrir en sont les plus indispensables. A la campagne, on peut toujours disposer d'un four pour la cuisson de la pâtisserie; à la ville, pour les grosses pièces, telles que les pâtés à la viande qui doivent être mangés froids, on doit recourir au four de son boulanger; pour les gâteaux, les tourtes et les autres pâtisseries légères, une tourtière accompagnée de son four de campagne, est suffisante. La base de toute espèce de pâtisserie, c'est la préparation des divers genres de pâte.

PATES. — Les pâtes dont la préparation fait partie de la cuisine usuelle et n'est pas exclusivement du domaine de l'industrie du pâtissier, sont : 1° la pâte ferme, 2° la pâte feuilletée ; 3° la pâte à dresser.

Pâte ferme. — Mettez sur la planche à pâtisserie un litre de belle farine; pratiquez au centre du tas *un puits*, mettez au centre du puits, que les pâtissiers nomment aussi *fontaine*, 10 grammes de sel blanc fin

en poudre, et 200 grammes de beurre frais. Ajoutez par portions la quantité d'eau nécessaire pour faire une pâte d'une bonne consistance ; pétrissez le tout fort et longtemps, jusqu'à ce que le beurre soit parfaitement incorporé à la farine, en vous servant de vos poings seulement, et sans employer le rouleau. Recouvrez la pâte d'un linge humide, et laissez-la reposer une bonne demi-heure avant de vous en servir. Cette pâte sert principalement pour les tartes aux cerises, aux prunes et aux pommes ; au moment de lui donner la forme qu'elle doit recevoir pour cette destination ; saupoudrez de farine la planche à pâtisserie ainsi que le rouleau ; aplatissez la masse de pâte ; ramenez-en les bords sur eux-mêmes ; étendez-la de nouveau ; recommencez trois fois la même opération : c'est ce qu'on nomme donner trois tours à la pâte. Au dernier tour, former avec la pâte une *abaisse* ; c'est-à-dire une plaque ronde de l'épaisseur d'un demi-centimètre assez grande pour que les bords puissent être relevés, et plissez tout autour avec les doigts, de manière à contenir les fruits qui doivent accompagner les tartes.

Pâte feuilletée. — Mettez sur la planche à pâtisserie, comme pour la pâte brisée, un litre de farine ; ouvrez un puits au milieu ; mettez-y deux jaunes d'œufs délayés dans la quantité d'eau jugée nécessaire pour absorber toute la farine, et en faire une pâte d'une bonne consistance. Cette appréciation est fort importante ; si l'on se mettait dans la nécessité d'ajouter de l'eau à plusieurs reprises, la pâte, au lieu d'être feuilletée, serait *cordée*, c'est à-dire traversée par des cordons de pâte ferme qu'il ne serait pas possible de rendre semblables au reste. La pâte étant bien liée, étendez-la au rouleau ; saupoudrez-la de 10 grammes de sel blanc en

poudrè fine ; posez au milieu 250 grammes de beurre ; ramenez de tous côtés la pâte sur le beurre, et étendez le tout. La même opération doit être répétée cinq fois : en d'autres termes, il faut donner cinq tours à la pâte. On s'en sert pour les vol-au-vent, les petits pâtés à la viande, et toutes les tartelettes et petits gâteaux aux confitures.

Pâte à dresser. — On la fait comme la pâte brisée, en ajoutant seulement à la recette un ou deux jaunes d'œufs, et en employant seulement 150 grammes de beurre au lieu de 200. Il ne faut pas que la pâte à dresser soit trop beurrée, parcequ'elle est particulièrement destinée à dresser les pâtés à la viande, dont l'intérieur est toujours surabondamment gras.

Gateaux. — On comprend sous ce titre les diverses pâtisseries de dessert qui peuvent être faites à la maison. Il est plus agréable, à la ville comme à la campagne, pour la maîtresse de maison, d'offrir à ses convives des gâteaux préparés par elle-même, que ceux qu'elle aurait achetés chez le pâtissier. Les gâteaux le plus fréquemment en usage pour la fête des Rois ou pour les dîners de famille sous le nom de *galettes*, sont fermes ou feuilletés. C'est de la pâte brisée ou feuilletée, façonnée à l'épaisseur convenable, dorée au jaune d'œuf à sa surface, et cuite soit au four du boulanger, soit dans un tourtière, sous un four de campagne.

Gâteau à la crème. — Pétrissez légèrement un litre de farine avec 10 grammes de sel blanc et un quart de litre de bonne crême. Après une demi-heure de repos, incorporez à la pâte 250 grammes de beurre, en lui donnant avec le rouleau cinq tours, comme à la pâte

feuilletée. Tracez à la surface des losanges, en y tirant des lignes parallèles qui se croisent en biais; dorez au jaune d'œuf et faites cuire au four modérément chauffé.

Biscuit de Savoie. — Ce biscuit est une des plus agréables pièces de milieu qu'on puisse faire figurer au dessert; en voici la meilleure recette. Pesez exactement 12 œufs très-frais et un poids égal de beau sucre blanc en poudre. Pesez d'autre part un poids de fécule de pommes de terre égal à la moitié du poids du sucre. Battez les jaunes seulement avec le sucre en poudre et les blancs seuls, d'autre part, pour les réduire en neige. Mêlez bien les deux préparations, ajoutez-y la fécule de pommes de terre; aromatisez le tout avec des zestes de citron pilés avec une petite quantité de sucre et moulez la pâte dans un moule bien graissé de beurre frais. Faites cuire à une chaleur très-modérée. Pour rendre l'aspect du biscuit de Savoie plus attrayant, on peut le glacer par le procédé suivant. Battez ensemble 60 grammes de sucre en poudre, le jus de la moitié d'un gros citron et un blanc d'œuf; servez-vous de cette *glace* pour en enduire le biscuit de Savoie sur toute sa surface, avant de le mettre au four.

Confitures. — Dans un ménage qui possède seulement une aisance modeste, une petite provision de confitures n'est pas uniquement une ressource pour varier les desserts pendant la moitié de l'année où les fruits manquent. Les confitures fournissent un aliment léger et salubre sous forme de tartines, pour les convalescents et les enfants; des confitures excellentes, préparées avec une sage économie, ne reviennent pas à un prix

aussi élevé que le beurre, et ne sont pas employées en tartines en plus grande quantité que le beurre frais.

Gelée de groseilles. — Si l'on s'en rapporte aux divers traités de l'art du confiseur, il faut mettre ensemble dans la bassine le sucre et les groseilles égrenées, poids pour poids, faire cuire le tout ensemble et passer sur un tamis sans expression. Cette méthode n'est pas économique ; une assez grande quantité de sucre reste dans le marc, et les confitures passées et mises en pots n'en sont pas meilleures pour cela. Voici la vraie recette de la gelée de groseilles de ménage, au moins égale en qualité à celle qui se fait dans les grandes maisons.

Mettez dans la bassine, sur un feu doux, les groseilles égrenées ; faites-leur prendre quelques bouillons, jusqu'à ce qu'elles paraissent bien crevées ; exprimez-les, et mesurez le jus. Pour chaque litre de jus, employez un kil. de beau sucre blanc, cassé en morceaux. Remettez sur le feu le jus avec le sucre ; laissez bouillir quelques minutes ; dès qu'une petite portion se prend par le refroidissement, retirez la gelée du feu et versez-la dans les pots ; évitez surtout de la faire trop cuire, ce qui lui ferait perdre la plus grande partie de sa valeur. Lorsqu'on désire avoir des confitures de groseilles d'une belle nuance rose, on emploie un kil. de groseilles blanches par quatre de groseilles rouges. La gelée de groseilles aromatisée avec des framboises, dans la proportion d'un kilog. de ce fruit pour 5 de groseilles, est plus agréable au goût, mais moins transparente que quand elle est faite avec des groseilles seules.

Gelée de pommes. — C'est de toutes les confitures

la plus facile à bien faire, pourvu qu'on ne tienne pas d'une manière trop absolue à obtenir la gelée de pommes parfaitement incolore. On recommande dans ce but de peler les pommes avec un couteau à lame d'argent, ustensile qu'il n'est pas donné à tout le monde d'avoir à sa disposition. La gelée de pommes légèrement colorée, pourvu qu'elle conserve sa transparence, n'en est ni moins bonne, ni même moins agréable à la vue. On peut donc peler les pommes avec un couteau ordinaire, pourvu qu'on se hâte, et qu'à mesure qu'on les coupe en quartiers et qu'on en supprime le cœur, on ait soin de les plonger dans de l'eau légèrement acidulée au jus de citron. On peut encore se contenter de couper les pommes en six ou huit quartiers et d'en ôter le cœur, sans les peler ; la gelée en aura meilleur goût et n'en sera pas beaucoup plus colorée. L'enlèvement de la peau n'est de rigueur que quand on emploie des pommes de reinette grise, dont la peau communiquerait à la gelée un goût désagréable.

Les pommes étant pelées, on les fait cuire dans l'eau acidulée où elles ont trempé, jusqu'à ce qu'elles commencent à se ramollir et à fondre. Elles sont alors passées à travers un tamis sur lequel on les laisse bien égoutter sans les presser. Le jus de cuisson est mesuré ; on y ajoute du sucre cassé en morceaux, dans la proportion d'un kil. par litre, et on fait cuire la gelée sur un feu modéré, jusqu'à ce que, par le refroidissement, elle prenne la consistance désirée. Vers la fin de la cuisson, on jette dans la gelée bouillante l'écorce d'un ou de plusieurs citrons coupés en lanières minces ; on les enlève avec l'écumoire, dès qu'elles ont pris quelques bouillons ; la gelée est coulée bouillante dans des pots de verre.

Confiture de cerises. — Cette confiture n'est réellement bonne que quand elle est faite avec des cerises aigres, comme la montmorency et la portugaise, ou demi-aigres, comme la cerise anglaise, devenue depuis trente ans l'une des plus communes et des plus recherchées, dans tout le centre et le nord de la France. Toutes les cerises des espèces aigres et demi-aigres ont le même défaut par rapport aux confitures ; elles contiennent beaucoup d'eau, et donnent un jus peu disposé à se prendre en gelée. Si l'on prolonge la cuisson pour faire épaissir le jus, le goût de fruit disparaît, et la confiture de cerises perd la plus grande partie de sa valeur. On la lui conserve tout entière, en se conformant à la recette suivante. Otez les queues et les noyaux de 5 kilogrammes de cerises ; d'autre part, exprimez le jus d'un kil. de groseilles rouges, pas trop mûres. Pesez les cerises épluchées et le jus de groseilles réunis, et un poids égal de sucre blanc ; mettez le tout ensemble dans une bassine sur un feu modéré ; remuez la confiture jusqu'à ce que le sucre soit complétement fondu ; laissez prendre quelques bouillons, et coulez dans les pots. Cette confiture dans laquelle les cerises restent entières, n'est pas bonne pour faire des tartines ; elle ne peut que figurer au dessert ; la ménagère n'en fera pas, par ce motif, une provision égale à celle de la gelée de groseilles. La présence d'un peu de jus de groseilles dans la confiture de cerises donne au jus des cerises un peu plus de consistance, et une saveur plus agréable que si les cerises étaient employées seules, sans mélange de jus de groseilles.

Confiture d'abricots. — Sous le climat de Paris, l'abricotier ne porte fruit que tous les quatre ou cinq

ans; la plupart du temps, il fleurit de si bonne heure au printemps que ses fleurs sont rendues stériles par les gelées tardives, ou bien détruites par la grêle des giboulées de mars et d'avril. La quantité d'abricots envoyée à Paris de diverses provinces, principalement de l'Auvergne et du Bourbonnais, ne se trouve jamais assez grande pour que cet excellent fruit soit à bas prix sur les marchés de la capitale ; ce n'est guère que tous les quatre ou cinq ans qu'il est possible de faire des confitures d'abricots à Paris à un prix raisonnable. On coupe les abricots en quatre, et l'on en retire les noyaux; puis, ils sont mis sur un feu d'abord très-doux, ensuite un peu plus vif ; il faut avoir soin de les remuer sans interruption avec une large spatule de bois, pour empêcher qu'ils ne s'attachent au fond de la bassine. Quand on les juge parfaitement cuits, ils sont mis par portions dans une passoire percée de trous très-fins ; on force la pulpe à passer, en appuyant fortement dessus avec une cuillère de bois, afin de l'isoler complétement de la peau et des fibres intérieures du fruit. La pulpe claire ainsi obtenue est pesée ; on y ajoute poids pour poids de sucre blanc cassé en morceaux, et le tout est remis sur le feu. Quand la confiture a pris quelques bouillons, elle est coulée dans les pots ; elle perd beaucoup de sa valeur lorsqu'on la laisse bouillir trop longtemps après y avoir ajouté le sucre. On peut, vers la fin de la cuisson, plonger dans la confiture d'abricots quelques bâtons de cannelle, qu'on en retire au bout d'une ou deux minutes.

Quand on veut faire de la pâte d'abricots avec la confiture préparée selon la recette précédente, voici comment on procède. On garnit le fond d'une ou de plusieurs assiettes d'une couche de confitures d'abricots

d'un centimètre d'épaisseur; les assiettes sont placées dans un local exempt d'humidité, et couvertes de papier pour préserver la confiture du contact de la poussière. Au bout de quelques jours, le contenu des assiettes a pris une consistance pâteuse; on garnit de sucre en poudre fine la planche à pâtisserie ainsi que son rouleau, et l'on incorpore à la pâte assez de sucre en poudre pour l'amener au degré de consistance désiré. Elle est alors étendue en une couche de quelques millimètres seulement d'épaisseur, et découpée en ronds d'égale grandeur au moyen d'un emporte-pièce de fer-blanc; à défaut de cet ustensile, on peut se servir d'un verre à boire ou d'un verre à liqueur pour obtenir le même résultat. Les ronds de pâte d'abricots, saupoudrés des deux côtés de sucre en poudre fine, et disposés dans une boîte par couches séparées par des feuilles de papier blanc, se conservent facilement d'une année à l'autre; ils fournissent en hiver des assiettes de dessert très-appréciées des amateurs.

Confitures de prunes de reine-claude. — Elle se font de point en point comme celles d'abricots ; elles peuvent être converties en pâte par le même procédé; il ne faut employer pour cette préparation que des prunes qui ne soient pas tout à fait parvenues à leur entière maturité.

Sirops. — Les sirops qui rentrent dans la catégorie des sirops de ménage, ne sont pas tous des médicaments à proprement parler; mais tous possèdent des propriétés hygiéniques qui en rendent l'usage modéré fort utile aux membres de la famille, surtout aux enfants et aux vieillards des deux sexes. Cette considération met au rang des choses nécessaires dans un ménage

bien réglé une petite provision des sirops les plus usités.

Sirop de groseilles. — La meilleure manière de préparer ce sirop, c'est de n'y pas employer le jus de groseilles seul, et d'associer ce jus à une certaine quantité de jus de cerises. Dans ce but, on écrase ensemble au-dessus d'un tamis de gros crin des cerises dont on a retiré les queues et les noyaux, et des groseilles égrenées, dans la proportion d'un kil. de cerises pour 4 kil. de groseilles. Ce mélange a pour but de faciliter la fermentation du jus, qui, s'il était immédiatement converti en sirop, se prendrait en gelée et ne resterait pas liquide. Le jus mélangé de groseilles et de cerises est versé dans une cruche de grès et déposé à la cave, où il fermente pendant 8 jours. Au bout de ce temps il est passé à la chausse et mesuré. Pour chaque litre de jus, on emploi un kil. de sucre blanc cassé en morceaux. Le tout est mis dans une bassine sur un feu doux ; dès que le sucre est complétement fondu, et que le sirop a pris quelques bouillons, on le laisse refroidir pour le mettre en bouteilles. L'opération doit être conduite très-vivement, le sirop de groseilles est d'autant meilleur qu'il a subi moins longtemps l'action du feu.

Sirop de cerises. — Faites choix de cerises aigres parfaitement mûres; celles des espèces connues sous les noms de montmorency, courte-queue, gros-gobet et portugaise, sont les meilleures; malheureusement, les arbres qui les portent ne *chargent* pas assez, selon l'expression des jardiniers, ce qui leur fait préférer les espèces plus productives, de sorte qu'il n'est pas toujours facile de se procurer les cerises les meilleures pour

la préparation du sirop. Dans ce cas, on se contente de cerises anglaises, les plus communes de toutes sur le marché, bien que leur jus ne soit pas aussi bon pour faire le sirop que celui des cerises aigres des meilleures variétés. Après en avoir ôté les queues et les noyaux, on en exprime le jus, qu'on laisse s'éclaircir de lui-même pendant quelques heures par le repos. Le jus est alors décanté, pour le séparer du marc déposé au fond des terrines, puis exactement mesuré. On le met dans une bassine sur un feu doux, avec un kil. de sucre blanc par litre de jus. De même que le sirop de groseilles, le sirop de cerises n'est réellement bon que quand il a été préparé très-rapidement, et qu'il a été retiré du feu aussitôt que le sucre est fondu et que le sirop a pris quelques bouillons.

Sirop de vinaigre framboisé. — Ajoutez à du vinaigre de vin blanc très-clair et très-fort, moitié de son volume d'eau filtrée. D'autre part, remplissez de framboises pas trop mûres des bocaux à large ouverture, sans écraser les framboises. Versez le vinaigre par-dessus, et laissez infuser pendant vingt-quatre heures. Jetez alors les framboises sur un tamis de crin, toujours avec la précaution de ne pas les écraser. Mesurez le jus, ajoutez-y un kil. de sucre blanc par litre, et faites fondre au bain-marie, pour conserver tout l'arome du fruit. Ce sirop ne doit pas bouillir.

Sirop de verjus. — Ecrasez du verjus bien vert, et exprimez-en le jus. S'il ne vous est pas possible de vous procurer du vrai verjus, c'est-à dire du raisin à grains allongé, qui sous le climat de Paris et de la France centrale ne parvient jamais à maturité, servez-vous de raisin blanc cueilli avant qu'il ait commencé à tour-

ner, c'est-à-dire à devenir demi-transparent en approchant de sa maturité. Laissez reposer le jus une heure ou deux dans un lieu frais; décantez-le et passez-le à travers une chausse de laine, une ou deux fois, jusqu'à ce qu'il passe parfaitement clair. D'autre part, faites fondre du sucre en morceaux dans une bassine, en versant dessus tout juste assez d'eau pour que le sucre puisse fondre. A ce moment, on y verse le verjus éclairci, dans la proportion d'un demi-litre pour deux kilogrammes de sucre employé. Après quelques minutes d'ébullition, le sirop est retiré du feu; il ne faut pas qu'il soit trop cuit.

Sirop de violettes. — Epluchez avec soin des violettes, en séparant les pétales du calice, sans y laisser la moindre partie verte; sur 150 grammes de pétales épluchées, versez un quart de litre d'eau bouillante dans un vase d'étain ou de porcelaine, que vous aurez soin de bien couvrir. Après six heures d'infusion, passez à travers un morceau de mousseline blanche; faites-y fondre au bain-marie 125 grammes de sucre blanc cassé en petits morceaux, afin que la solution se fasse plus rapidement; retirez le sirop du bain-marie dès que le sucre est entièrement fondu. Ce sirop est de ceux qui ne doivent pas bouillir.

Pastilles. — Avec un sirop quelconque, on peut préparer des pastilles par le procédé suivant. On verse une certaine quantité de sirop dans une cuiller à long manche, munie d'un bec long et étroit, qu'on nomme *pastillier*. Le pastillier est tenu pendant quelques instants au-dessus d'un feu doux, afin que le sirop soit modérément chauffé. Alors, on y incorpore, en le remuant avec une petite spatule de bois ou d'i-

voire, du sucre blanc en poudre fine, jusqu'à ce que le mélange soit très-épais, sans cesser d'être liquide. On laisse tomber le sirop sur des feuilles de papier blanc, en ayant soin d'éviter que ces gouttes se touchent. Au bout de quelques heures, les pastilles sont consolidées; on les détache en humectant légèrement le papier à l'envers. Les pastilles, avant d'être mises dans des boîtes, doivent rester exposées à l'air libre pendant un jour ou deux.

C'est de cette manière qu'on fait les pastilles à la violette, très-efficaces contre les rhumes opiniâtres, les pastilles à la cerise et à la framboise, très-rafraîchissantes pendant les fortes chaleurs de l'été, et généralement toutes les autres pastilles qui peuvent faire partie des bonbons de ménage.

Liqueurs de table. — En principe, toutes les liqueurs spiritueuses, même celles qui sont à l'usage des dames, et qui pour cette raison sont plus ou moins chargées de sucre, nuisent à la santé; l'on ne doit donc en faire usage que le moins possible. Néanmoins, par tolérance pour les habitudes de ses convives, et pour se conformer aux usages reçus, la maîtresse de maison est le plus souvent obligée d'ouvrir au dessert sa cave à liqueurs. Elle aura soin de n'y admettre ni le rhum, ni le kirsh, ni la perfide absinthe, véritable poison, que le bon sens, à défaut de la loi, doit proscrire et bannir de toute maison où règne le sens commun. Les liqueurs de table les moins nuisibles sont celles qu'on peut préparer chez soi, sans le secours de l'alambic, par simple infusion; elles sont toutes plus ou moins adoucies par la présence du sucre, ce qui les range dans la catégorie des liqueurs comprises sous la dénomination générale de *crêmes* et *d'huiles*, à cause de leur consistance sirupeuse.

Anisette fine, ou *huile d'anis*. — Faites macérer pendant 12 jours en été et 15 jours en hiver, les substances suivantes, dans quatre litres de bonne eau-de-vie de cognac.

Anis étoilé.	60	grammes.
Amandes amères pilées.	30	—
Racine d'iris de Florence concassée.	30	—

D'autre part, faites fondre sur un feu doux un kil. de beau sucre blanc dans un litre d'eau filtrée; réunissez ce sirop à l'infusion précédente tirée au clair; filtrez à travers un filtre de papier gris, et conservez la liqueur dans des bouteilles bien bouchées; on conseille de n'en pas préparer à la fois moins que la quantité indiquée dans cette recette, parce que l'anisette est une des liqueurs de table qui gagnent le plus en vieillissant.

Cassis. — On désigne sous ce nom, dans le langage ordinaire, le fruit du groseiller noir et la liqueur préparée avec ce fruit. Dans la plupart des ménages, on fait infuser des grains de cassis dans de l'eau-de-vie; on passe l'infusion; on y ajoute plus ou moins de sucre, selon le goût des amateurs; c'est toute la préparation. Voici la vraie recette du cassis fin, aussi facile à suivre que le procédé ordinaire.

Versez sur un kilogr. de cassis mûr égrené, 2 litres de bonne eau-de-vie. Ajoutez 10 grammes de cannelle, 4 clous de girofle, et une poignée de framboises; laissez infuser pendant huit jours. D'autre part, faites fondre 500 grammes de sucre blanc dans un demi-litre d'eau filtrée. Réunissez les deux liqueurs, passez à la chausse, et si le cassis n'est pas suffisamment transparent, filtrez au filtre de papier gris. On peut doubler

les doses indiquées dans cette recette; le cassis est, comme l'anisette, une liqueur qui devient d'autant meilleure qu'elle est préparée depuis longtemps.

Crême de framboises. — Ajoutez à deux litres de forte eau-de-vie un demi-litre d'eau filtrée; faites-y infuser pendant deux jours 2 kil. de framboises pas trop mûres, que vous éviterez d'écraser. D'autre part, faites fondre 800 grammes de sucre blanc dans la quantité d'eau strictement nécessaire; ajoutez ce sirop à l'infusion de framboises dans l'eau-de-vie coupée; filtrez au papier gris. Cette liqueur, une des plus agréables de celles qu'on peut offrir à des dames, ne s'éclaircit jamais bien, pour peu que les framboises, faute de précaution, aient été plus ou moins écrasées.

CHAPITRE VII

Boissons.

Le *vin*, la *bière* et le *cidre* sont les trois boissons fermentées d'un usage habituel en France, selon les conditions économiques des différentes régions de notre territoire. Le choix, l'entretien et la bonne conservation de ces boissons, tiennent une place importante dans l'économie domestique.

VINS. — Le choix et l'achat des vins sont dans les attributions exclusives du maître de la maison. C'est à lui, selon sa position de fortuue et les obligations qu'elle lui impose, de tenir la maison approvisionnée de trois sortes de vins : 1° Vins ordinaires ; 2° vins de dessert ; 3° vins de liqueurs. Ces derniers, excepté dans les maisons opulentes, ne sont pas de rigueur ; il y a de bonnes maisons très-bien montées où les vins de liqueurs n'entrent jamais.

De nos jours, les vins fins appartiennent presque tous à trois provenances distinctes : Bourgogne, Bordeaux et Champagne. La réputation des bons vins de Bourgogne de la Côte-d'Or, Nuits, Volnay, Beaune, Pomard, remonte à l'origine de la monarchie française ; on sait qu'au moyen âge les ducs de Bourgogne mettaient au nombre de leurs titres celui de

souverains des meilleurs vins du monde. Cependant la grande et très-juste faveur dont, sous le nom de vins de Mâcon, jouissent les bons vins de Saône-et-Loire, ne date que du règne de Louis XIV. A cette époque, un vigneron du Mâconnais se mit dans la tête de faire goûter son vin au roi ; il voyagea à petites journées, conduisant une charrette attelée de deux bœufs, chargée d'un tonneau de son meilleur vin ; il finit par arriver à Versailles. C'était un dimanche ; le vigneron alla à la messe dans la chapelle du château. Or, le Bourguignon était de si grande taille que le roi, le voyant agenouillé, crut qu'il était debout, se scandalisa, et envoya un garde pour le faire mettre à genoux ; le vigneron se leva, et s'agenouilla aussitôt. On vit alors qu'il avait six pieds et demi, 2 mètres 25, nouveau style. Après la messe, le roi fit venir le vigneron, qui lui expliqua le but de son voyage. Louis XIV goûta le vin de Mâcon, le trouva excellent et le mit en faveur ; jusqu'à ce moment, il n'avait pas pris sa place parmi les bons vins de Bourgogne.

Les vins de Bordeaux (qui le croirait ?) n'avaient encore en dehors de la Gascogne aucune réputation sous le règne de Louis XV. Les Mémoires du temps ont conservé le souvenir d'un entretien de Louis XV avec le duc de Richelieu, qui avait été longtemps gouverneur de Bordeaux. Le duc, interrogé par le roi sur le mérite des vins de Bordeaux, en fait un éloge très-modéré : ce qu'il leur trouve de meilleur, c'est qu'on peut en boire tant qu'on veut sans se griser. Aujourd'hui, les vins vieux de Bordeaux sont placés, et ils le méritent, au premier rang des vins les meilleurs et les plus salubres de tous ceux que produisent les vignobles français. Les vins de Bordeaux sont, au même degré que les vins de Champagne, recherchés

des gourmets des deux mondes; il s'en fait un commerce immense d'exportation.

Les vins mousseux de Champagne, des côteaux d'Aï, d'Epernay, de Sillery, sont par excellence les vins de dessert. Pendant quelques années, ces vins ont eu pour rivaux les vins de Bourgogne mousseux. Mais l'infériorité de ces derniers vins était trop évidente; les bons vins de Champagne mousseux n'ont rien perdu de leur vieille renommée.

A Paris, les vins ordinaires viennent de la basse Bourgogne: Auxerre, Coulanges, Joigny, Chablis, et des bords de la Loire: Orléans, Beaugency, Blois. Parmi ces derniers, il s'en trouve d'excellents, entre autres les vins blancs de Pouilly et de Tours, et les vins rouges de Saumur. On ne peut citer ici tous les vins fins et ordinaires de nos vignobles; les côtes du Rhône, le Languedoc, le Roussillon, livrent à la consommation des vins très-fins; le Beaujolais fournit en abondance de très-bons vins d'ordinaire; dans le nord-est, les vins blancs d'Alsace et ceux de la Moselle sont justement estimés.

Cave. — Le point capital, pour la bonne conservation des vins, c'est d'avoir une bonne cave. La condition essentielle d'une bonne cave, c'est d'être voûtée et suffisamment profonde, pour que la température d'hiver et celle d'été n'y puissent jamais différer que d'un petit nombre de degrés. A Paris et dans les grandes villes les vins en pièces ne doivent pas être déposés dans des caves donnant sur la rue, et cela pour deux raisons. D'une part, le passage fréquent des voitures pesamment chargées donne aux pièces de vins une sorte d'ébranlement qui suffit pour les rendre troubles; de l'autre, divers genres d'immondices peuvent acciden-

tellement tomber dans une cave dont les soupiraux ouvrent sur une rue passagère. Il importe que la plus grande propreté règne en tout temps dans la cave, afin que rien n'y altère la pureté de l'air, et qu'il ne s'y produise jamais de mauvaise odeur; l'air vicié et les odeurs désagréables sont essentiellement nuisibles à la bonne conservation du vin. C'est pourquoi la cave au vin doit toujours être séparée de la cave aux légumes. Les choux, les oignons, les navets, et divers autres légumes, même lorsqu'ils ne sont pas corrompus, exhalent des odeurs qui pénètrent à travers les douves des tonneaux, et qui suffisent pour altérer la saveur des vins.

Des dés en pierre sont placés dans le sol de la cave, sur deux rangs, afin qu'ils puissent supporter les pièces de bois nommées vulgairement *chantiers,* sur lesquelles seront posés les tonneaux. On aura soin de ménager derrière les pièces, entre elles et le mur, un espace suffisant pour qu'il soit facile d'y circuler, et de visiter les pièces dans tous les sens. Avant de descendre une pièce de vin à la cave, l'état des cercles, et surtout celui des liens d'osier fendu qui relient les cercles, sera soigneusement vérifié. Il est toujours fâcheux d'avoir à réparer dans la cave même les cercles d'un tonneau, quand ceux-ci viennent à se rompre, soit parce qu'ils sont pourris, soit parce que les liens d'osier sont gâtés par l'humidité. La vérification, et, s'il y a lieu, les réparations, doivent être faites avant l'installation des tonneaux dans la cave.

Remplissage des tonneaux. — Lorsqu'on achète des vins qui doivent s'améliorer sensiblement en vieillissant et qui seront conservés plus ou moins longtemps en tonneau, avant d'être mis en bouteilles, l'évapora-

tion à travers les pores du bois dont sont faits les tonneaux, produit un vide intérieur qui va continuellement en augmentant, et qu'il ne faut pas laisser subsister. De là, la nécessité du remplissage, que les sommeliers de profession nomment *ouillage*. — Cette opération ne se fait en grand que chez les négociants en vins, ou bien, dans les pays vignobles, chez les propriétaires qui conservent les produits de leur récolte pour vendre leurs vins avec plus d'avantage, après les avoir laissés vieillir. Il n'y a jamais à la cave, hors de ces deux conditions, qu'un ou deux tonneaux de vin attendant leur tour pour être mis en bouteilles. Le remplissage doit se faire de mois en mois, soit avec du vin semblable à celui que contient le tonneau, soit avec un vin différent, mais de qualité supérieure. On peut prévenir l'évaporation et échapper ainsi à la nécessité du remplissage, en rendant les tonneaux imperméables au moyen d'un enduit appliqué sur toutes leurs surfaces; cet enduit a de plus l'avantage de préserver les cercles et leurs attaches d'osier des atteintes de l'humidité. Voici la recette de l'enduit considéré comme le meilleur pour cette destination :

Poudre de tuiles pilées passée au tamis fin.	**3 kilogr.**
Litharge en poudre.	**500 gram.**

Tamisez ces deux poudres ensemble, pour en opérer le mélange exact. Faites broyer la poudre sur une pierre avec une petite quantité d'huile de lin, comme toute autre couleur à l'huile. Ajoutez par portions assez d'huile de lin pour obtenir un enduit de bonne consistance, facile à appliquer au pinceau. Passez deux ou trois couches de cet enduit sur toutes les parties extérieures du tonneau; l'évaporation sera nulle ou

presque nulle, et il n'y aura pas lieu de recourir au remplissage. Dans les grandes caves où les tonneaux sont en grand nombre, ce moyen de prévenir l'évaporation peut sembler trop embarrassant ou trop dispendieux; il est, au contraire, d'une application facile quand il ne s'agit que de quelques pièces de vin composant l'approvisionnement d'une famille.

Collage des vins. — Pour obtenir les vins parfaitement clairs avant de les mettre en bouteilles, et pour les dépouiller d'une partie des matières qu'ils tiennent en suspension ,matières dont le dépôt forme au fond des tonneaux la lie de vin, il est nécessaire de les *coller.* L'usage généralement suivi est de coller les vins rouges avec des blancs d'œufs, et les vins blanc avec de la colle de poisson. Pour coller les vins rouges, on se sert de blancs d'œufs à raison de deux œufs par hectolitre de vin ; il est nécessaire que les œufs soient très-frais; celui qui les casse doit avoir soin de séparer exactement les jaunes, et de n'en laisser aucune parcelle mêlée avec les blancs. On bat les blancs d'œufs avec un demi-litre de vin pris dans la pièce, dont on a retiré d'avance 5 à 6 litres de vin. La colle de blancs d'œufs est introduite par la bonde du tonneau, puis mêlée avec tout le contenu de la pièce au moyen d'un bâton fait exprès, fendu en quatre par le bout. Ce bâton est promené à l'intérieur du tonneau pendant quelques minutes ; après quoi le vin retiré primitivement du tonneau est reversé par la bonde qu'on remet à sa place. Au bout de quatre à cinq jours la colle a fait son effet; le vin est clair et il peut être mis en bouteilles.

Le collage des vins n'a pas toujours lieu comme préliminaire indispensable de la mise en bouteilles. Quand des vins sont conservés plusieurs années en tonneau,

il faut les coller tous les ans, soit en mars soit en octobre, et les tirer au clair dans des tonneaux préparés d'avance, opération qui se nomme *soutirage*. Le collage des vins qui ont longtemps séjourné dans les tonneaux où pour cette raison il s'est formé un dépôt de lie, exige plus de précautions que celui des vins légèrement troubles, qu'il s'agit seulement de clarifier avant de les mettre en bouteilles. Le bâton fendu en quatre, au lieu de pénétrer jusqu'au fond de la pièce, ne doit être plongé dans le vin que jusqu'à la moitié de la profondeur du tonneau, afin de ne pas remuer la lie. Quand la clarification du vin est accomplie et que le vin est soutiré, la lie reste au fond du premier tonneau. S'il y a du vide dans le second, on le remplit avec du vin de même qualité, collé d'avance. Si l'on ajoutait à du vin clarifié une quantité même faible de vin non collé, cela suffirait pour le rendre trouble, et l'opération serait à recommencer.

Les vins blancs sont collés avec la colle de poisson préparée de la manière suivante. Après avoir bien battu pour l'aplatir un morceau de belle colle de poisson du poids de 8 à 10 grammes, on le divise en très-petits morceaux avec des ciseaux, après quoi on verse dessus un demi verre de vin blanc. Au bout de 8 heures, on ajoute un second demi-verre de vin blanc. Le lendemain, la colle, parfaitement renflée et devenue gélatineuse, est passée en l'exprimant fortement à travers un linge solide afin de séparer les fragments qui peuvent n'être pas complétement fondus. La colle est délayée dans un litre de vin blanc ; puis fortement battue et versée dans le tonneau, dont le contenu doit être clarifié. Le reste de l'opération est le même que pour le collage des vins rouges avec le blanc d'œuf.

Mise en bouteilles.—C'est une économie très-mal entendue que celle qui consiste à mettre de bon vin dans de mauvaises bouteilles, et à les boucher avec de mauvais bouchons. Une bouteille est mauvaise quand du vin aigre ou gâté y a séjourné longtemps, en y laissant des traces que le rinçage le plus soigné ne fait pas entièrement disparaître. Les bouchons, même quand ils ne sont pas percés et déchirés par le tire-bouchon, sont mauvais par cela seul qu'ils ont déjà servi; le vin qui doit être conservé en bouteilles, ne saurait être bien bouché qu'avec des bouchons neufs; faire servir des bouteilles imprégnées de mauvais goût ou de mauvaise odeur, et des bouchons vieux ou défectueux, c'est, je le répète, la moins intelligente des économies. Des bouchons neufs, forcés d'entrer dans le goulot au moyen de la batte, sont la meilleure garantie de la bonne conservation des vins en bouteilles. On évitera de mettre le vin en bouteilles par un temps chaud, orageux, lorsque soufflent les vents du sud ou de l'ouest; on choisira de préférence, pour cette opération, un temps froid et sec, tel qu'il l'est habituellement quand le vent souffle de l'est ou du nord.

Maladies des vins. — Les vins, soit en tonneaux soit en bouteilles, sont sujets à divers genres d'altération désignés sous le nom de *maladies;* les plus fréquentes sont *l'huile*, *l'aigre* et *l'amertume*. Les vins blancs sont plus sujets que les rouges à tourner à l'huile, c'est-à-dire à filer lorsqu'on les coule, et à prendre une consistance analogue à celle de l'huile, tout en contractant une saveur tellement désagréable qu'il est impossible de les boire. Cette maladie des vins blancs se guérit assez souvent d'elle-même; quelquefois aussi elle persiste, et le vin qui en est

atteint est perdu sans ressource. C'est au début de cette altération qu'il est le plus facile d'y remédier ; c'est pourquoi les vins en pièces doivent être dégustés souvent, et traités avant que la maladie ait fait trop de progrès. On colle le vin qui commence à tourner à l'huile ; on le soutire, et l'on y ajoute par hectolitre un demi-litre de bonne eau-de-vie. Ce moyen réussit toujours, quand la maladie n'est pas trop avancée.

Quand un vin tourne à l'aigre, ce qui arrive plus souvent aux vins faibles qu'aux vins très-spiritueux, on doit se hâter de le coller, de le soutirer, et de le couper avec moitié de son volume de vin de la même qualité, exempt de tout commencement d'acidité. Le mélange ne sera jamais du bon vin, et s'il est conservé seulement pendant quelques mois, il ne pourra manquer de tourner à l'aigre. On doit donc se hâter de le boire tandis qu'il est encore à demi potable ; on ne peut en espérer la guérison complète.

L'amertume des vins se traite comme la maladie de l'huile, par le collage, le soutirage et l'addition d'une faible quantité d'eau-de-vie ; c'est celle des maladies des vins qui se guérit le plus complétement. Quand une de ces maladies atteint des vins en bouteilles, il faut les dépoter, les remettre dans le tonneau, et les traiter comme on vient de l'indiquer.

Vins de pêches. — Dans les cantons où les pêches de vigne sont en abondance et à bas prix, on peut en préparer un vin artificiel agréable et stomachique, par le procédé suivant. Enlevez la peau et les noyaux de cent cinquante pêches de vigne, de grosseur moyenne, pilez la pulpe avec un litre d'eau et cent grammes de miel blanc. Tordez fortement la pulpe dans un linge neuf, par portions, afin d'en exprimer

tout le jus ; mélangez-le avec un volume égal de bon vin blanc. Mettez le tout dans une cruche, avec une poignée de feuilles de pêcher, 10 grammes de cannelle, 5 grammes de vanille, et 2 kil. 500 grammes de sucre blanc en poudre grossière. Couvrez d'un linge l'orifice de la cruche, et placez-la dans un local où règne une température douce, pour favoriser la fermentation. Le travail du liquide doit être surveillé de près, pour l'arrêter au point où son goût paraît le plus agréable. On jette alors le vin de pêches sur un tamis pour en séparer le marc ; puis on le filtre au papier gris avant de le mettre en bouteilles. C'est un vin de dessert dont il ne faudrait pas abuser; il se conserve longtemps et acquiert de la qualité en vieillissant. La même recette peut servir à préparer un vin de prunes fort agréable, en remplaçant la pulpe de pêches par la pulpe de prunes bien mûres, pelées et séparées de leurs noyaux. Il est bien entendu que, pour préparer du vin de prunes, il faut se servir, non pas de feuilles de prunier, mais de feuilles de pêcher fraîches et saines.

Bière. — A Paris et dans tous les départements où l'on peut se procurer en abondance du vin ou du cidre, il n'est jamais nécessaire de faire provision de bière légère ou forte ; c'est une boisson d'agrément, dont on fait usage seulement pour se désaltérer, pendant la saison chaude, et qu'on peut acheter par bouteilles, au moment du besoin ; il n'y a pas lieu de se préoccuper de sa conservation. Dans les départements du nord de la France où la vigne n'est pas cultivée, et où l'on ne fait pas de cidre, la bière est la boisson fermentée dont la consommation est le plus étendue ; chaque famille fait sa provision de bière de table, habituellement vendue par *quartaux* d'une contenance de 50 litres.

La bière en cours de consommation est en pleine fermentation ; elle ferait éclater les quartaux si leur bonde ne restait ouverte. On en pose deux sur les chantiers, légèrement penchés l'un vers l'autre, de façon à ce qu'ils déversent par leur bonde l'écume de la bière en travail, dans une terrine posée à terre entre les deux quartaux. Cette écume blanche et épaisse est employée par les boulangers et les pâtissiers sous le nom de *levure de bière ;* elle produit sur la pâte l'effet du levain.

Les bières fortes, pour la plupart étrangères, telles que le faro de Bruxelles, l'ale d'Ecosse et le porter d'Angleterre, sont conservées à la cave, dans des bouteilles ou des cruchons de grès. Il s'en fait en France une consommation fort limitée ; il n'est jamais nécessaire d'en faire une bien grande provision.

CIDRE. — Cette boisson, d'origine purement celtique, fut pendant de longs siècles antérieurs au christianisme la seule boisson fermentée d'un usage universel dans les Gaules, où la vigne n'était pas encore cultivée. Aujourd'hui, le cidre ne tient la place du vin et de la bière que dans les départements de l'Ouest et du Nord-Ouest qui correspondent aux trois provinces de Bretagne, Normandie et Picardie. C'est le cidre de Normandie qui passe pour le meilleur. En dehors des départements qui possèdent des vergers d'arbres à fruits à cidre, on ne fait usage de cette boisson que rarement, comme on boit de la bière. Le cidre ne se conserve bien qu'en bouteilles ; il est vrai qu'il y fermente avec une activité telle qu'il les brise quelquefois, même quand les bouteilles de verre sont remplacées par des cruchons de grès. Cet inconvénient, qu'il n'est guère possible d'éviter complétement, est sensible-

Paris, à l'époque où la maladie de la vigne avait rendu rares et chers les vins communs; les circonstances ayant changé, le sombrico est retombé dans l'oubli le mieux mérité.

Cassonade blonde.	500 grammes
Vinaigre.	15 —
Fleur de houblon.	20 —
Fleur de sureau.	2 —
Eau de fontaine.	10 litres.

Mettez le tout dans une cruche et placez celle-ci dans un local où règne une température douce. Laissez fermenter pendant cinq jours, passez la boisson; mettez-la en bouteilles; conservez-la dans une cave fraîche pendant quinze à vingt jours, avant de la livrer à la consommation.

CHAPITRE VIII

Provisions.

Pour compléter les notions qui viennent d'être exposées sur la préparation des aliments et des boissons, il est nécessaire d'y joindre un aperçu des principales denrées d'une consommation courante et générale, dont la maîtresse de maison peut faire provision en proportion des besoins du ménage, au lieu de les acheter en détail au jour le jour. Ces denrées comprennent les objets suivants : — *Pain* — *Viande salée* — *Viandes fumées* — *Oie confite* — *Poisson salé* — *Œufs* — *Beurre* — *Graisse* — *Choucroute* — *Fruits frais* — *Fruits secs* — *Sucre* — *Café* — *Thé* — *Chocolat*.

Pain. — A la ville, il n'y a pas lieu de se préoccuper de la cuisson du pain et de sa conservation pendant un temps plus ou moins long ; on le prend tous les jours chez le boulanger. C'est le seul aliment qui doive être distribué à chacun, aux serviteurs aussi bien qu'aux maîtres, selon leur appétit, à discrétion. La maîtresse de maison qui rationne son monde quant au pain, mécontente ses serviteurs et les ouvriers nourris à la maison; elle finit toujours par y perdre plus qu'elle ne peut y gagner. Il n'y a d'exception qu'en temps de disette; mais alors c'est une néces-

sité acceptée sans murmurer. A Paris, personne ne veut manger de pain de seconde qualité; ce pain n'existe en réalité que dans les manutentions de l'assistance publique; les indigents, quand ils ne reçoivent pas le pain en nature, portent au boulanger leurs bons de pain de seconde qualité, payent la différence, et reçoivent du pain blanc. De même, dans les grandes villes, le pain des ouvriers et des domestiques doit être le même que celui des maîtres ; tout le monde est habitué au pain blanc et n'en veut pas d'autre.

A la campagne et dans beaucoup de très-petites villes, chaque maison a son four; le pain est cuit à la maison. Ce pain est rarement aussi blanc et aussi léger que le pain de Paris, même quand il est fait de farine de pur froment; il n'en est pas plus mauvais pour cela. Le pain dit de ménage, dans lequel il entre trois quarts de farine de froment associés à un quart de farine de seigle, est seulement un peu moins blanc que le pain de farine de froment sans mélange; il est aussi nourrissant, d'une saveur préférée par beaucoup de consommateurs, et il possède la propriété précieuse de se conserver frais beaucoup plus longtemps que celui dans lequel il n'entre pas du tout de farine de seigle. Quand on doit mettre dans le pain de ménage une dose quelconque de farine de seigle, il ne faut pas mêler les deux farines; l'expérience démontre qu'on doit pétrir séparément la farine de froment avec une partie de l'eau et le levain, et la farine de seigle à part, avec le reste de l'eau et le sel, puis réunir les deux pâtes. En opérant de cette manière, la pâte lève mieux, et sans dépenser plus d'argent ou plus de travail, on obtient un pain de meilleure qualité. On doit blâmer la coutume encore

trop générale en France de cuire le pain deux fois par mois seulement; le pain conservé pendant quinze jours devient dur comme du bois, ou bien il se moïsit à l'intérieur. Dans le Midi, pour parer en partie à cet inconvénient, on sale le pain à très-forte dose, ce qui ne convient qu'aux estomacs qui y sont habitués. Il vaut mieux prendre un peu plus de peine, et chauffer le four tous les huit jours; le pain, vers la fin de la semaine, est déjà plus que rassis; mais enfin, il est mangeable, et il n'a rien perdu de ses propriétés nourrissantes.

La plupart des ménagères et des maîtresses de maison qui font ou qui font faire leur pain chez elles, ne sont pas dans la nécessité d'acheter leurs farines; elles en sont approvisionnées par les redevances des fermiers et métayers, ou bien la farine provient du blé récolté dans l'exploitation dirigée par le chef de la famille. Quand la farine doit être achetée, il faut la choisir fraîche, d'une saveur franche, d'un ton légèrement jaune plutôt que d'un blanc trop pur. La farine de froment récente, quand on en pétrit une pincée dans le creux de la main, doit se maintenir en pelote quelques secondes avant de tomber en poussière. La farine de seigle doit en outre exhaler une légère odeur de violette qu'elle perd quand elle est moulue depuis trop longtemps.

Il est rare qu'on engage une servante à la campagne sans s'être assuré qu'elle sait faire le pain; la ménagère doit la surveiller pour que le pétrissage soit convenablement conduit, et que le four soit chauffé à point, en temps utile. Le proverbe dit à ce sujet que le four peut attendre la pâte, mais que la pâte ne doit pas attendre le four.

Viande salée. — On ne sale généralement en France que la viande de porc. A la ville, ce serait faire un faux calcul, au point de vue économique, que de se donner l'embarras de saler et de conserver une provision de viande de porc, alors qu'on a toujours à sa porte un charcutier de profession chez lequel on peut trouver toute l'année les salaisons dont on a besoin. Il est vrai qu'on les paye un peu plus cher que si l'on en faisait provision; mais aussi l'on a de moins les risques de la conservation. Quand elle touche à sa fin, la provision de porc salé n'est jamais aussi bonne qu'au moment où l'on entame le saloir; les derniers kilogrammes sont quelquefois à peine mangeables; on les mange néanmoins pour ne rien perdre, et la santé de la famille en souffre plus ou moins. C'est ce qui n'arrive jamais quand les salaisons sont achetées au moment du besoin chez le charcutier.

A la campagne, un porc dans le saloir est une provision d'autant plus indispensable que la nourriture se compose principalement de pain et de légumes, et qu'il n'est pas toujours facile de se procurer à volonté de bonne viande de boucherie. Dans ces conditions, la viande de porc est à peu près la seule nourriture animale qui soit à la portée de la famille. Le choix d'une race de porcs doit être déterminé par les produits qu'on a principalement en vue. Si l'on désire plus de lard et de saindoux que de viande maigre, on doit donner la préférence à un porc de race anglo-chinoise. A-t-on besoin, au contraire, de plus de viande que de lard et de saindoux, il faut s'en tenir aux porcs des races crânaise, normande ou lorraine. Le choix étant arrêté, le porc est dépecé par morceaux qu'on frotte de sel sur toutes leurs surfaces, et qu'on empile dans le saloir, les grosses pièces au fond, les plus

petites au-dessus, en laissant entre les pièces de viande le moins de vide possible : c'est la manière ordinaire de saler le porc. La dose de sel et les aromates qu'on lui associe, thym, sauge, feuilles de laurier, baies de genièvre, gros poivre en grains, varient selon les usages locaux et le goût des consommateurs.

Une autre méthode pratiquée d'abord exclusivement par les charcutiers de Paris, a commencé depuis quelques années seulement à passer dans les usages de l'économie domestique ; c'est la salaison par lessivage. Les pièces de porc, frottées de sel, comme pour la salaison à sec, sont déposées par lits alternatifs avec des lits de sel et d'aromates dans un baquet posé sur un trépied de bois, et percé à sa partie inférieure comme un cuvier à lessive. On verse de l'eau dans le baquet, peu à peu, juste ce qu'il en faut pour convertir le sel en une saumure très-chargée, qui s'écoule par l'ouverture inférieure du baquet. La saumure est reçue dans un vase quelconque, et reversée sur la viande, comme le serait la lessive sur le charrier d'un cuvier rempli de linge. Le grand avantage de ce mode de salaison, c'est qu'on peut le prolonger ou l'arrêter à volonté, selon qu'on désire obtenir la viande de porc plus ou moins salée ; un autre avantage non moins important, c'est que le porc salé par ce procédé est disponible du jour au lendemain ; il peut être livré immédiatement à la consommation, tandis que le porc salé à sec doit être attendu pendant un mois au moins, jusqu'à ce qu'il ait pris le sel.

Le lard, dont il est fait une énorme consommation dans les campagnes, est levé par longues plaques nommées *planches*, et fortement enduit de sel sur ses deux surfaces. Cela fait, on accouple deux par deux les pièces de lard en sens inverse, c'est-à-dire de manière

à ce que les deux côtés gras se touchent et que les deux couennes soient en dehors. Ensuite, toutes les planches de lard disposées dans cet ordre sont placées les unes sur les autres, entre deux planches de bois. La planche supérieure est chargée de grosses pierres qui exercent sur le lard une forte compression. Quand on juge qu'elles ont suffisamment pris le sel, les planches de lard sont suspendues dans un local sec et bien aéré; elles s'y conservent longtemps sans contracter aucune rancidité.

Viandes fumées. — On ne soumet en France à l'action de la fumée pour en modifier la saveur et en faciliter la conservation, que la viande de porc. Dans le nord de l'Allemagne, on fume également la viande de bœuf; le bœuf salé et fumé de Hambourg jouit dans toute l'Europe d'une juste réputation. C'est un article de gastronomie d'un prix élevé par rapport à sa valeur nutritive, et dont on ne peut pas conseiller aux ménagères françaises de faire de grandes provisions. Le bœuf frais qu'on peut se procurer dans toutes les villes, quoique son prix ne cesse pas de s'élever d'année en année, est toujours plus nourrissant et à meilleur marché que le bœuf salé et fumé de Hambourg.

On sait que les jambons sont les parties du porc réservées pour être fumées, de préférence aux autres pièces du l'animal. A la ville, il est inutile de prendre la peine de fumer soi-même les jambons pour la consommation du ménage, tant on trouve de facilités, soit pour acheter en détail le jambon cru ou cuit, soit pour en faire provision et le faire cuire chez soi à sa convenance. A Paris, la célèbre foire aux jambons offre à la population un choix des meilleurs jambons de toute provenance; il y a en outre des magasins spéciaux

où chacun peut acheter toute l'année un ou plusieurs jambons français ou étrangers, à des prix très-raisonnables.

Les jambons communs ne sont pas tous destinés à être fumés ; il en est beaucoup qui, après avoir séjourné plus ou moins longtemps dans le saloir, en sont retirés pour être séchés à l'air libre, frottés de cendres fines, cousus dans une toile et conservés en cet état jusqu'au moment de les faire cuire avec divers assaisonnements. Ceux qu'on veut fumer, après avoir été préalablement plus ou moins salés, au goût des consommateurs, sont enveloppés d'une toile et suspendus dans la cheminée, au-dessus d'un foyer alimenté par un feu de bois ou de broussailles. Quelques brassées de bruyère et de genévrier donnent une fumée aromatique qui communique au jambon fumé une saveur relevée. Chaque canton a ses usages locaux quant à la durée de l'exposition des jambons à l'action de la fumée.

On sait que les jambons les plus recherchés sont ceux de Bayonne et de Mayence; ce qu'on ne sait pas aussi généralement, c'est que tout jambon de bonne qualité peut acquérir le goût particulier de ces deux espèces de jambons, moyennant quelques préparations d'une exécution facile, et que beaucoup de jambons vendus sous le nom de jambons de Bayonne et jambons de Mayence sont de simples copies, mais qui valent à très-peu de chose près les originaux.

Jambons de Mayence.—Faites fondre dans une quantité suffisante d'eau froide 2 kil. de sel, 500 grammes de nitrate de soude (salpêtre) et 500 grammes de cassonade blonde; ajoutez à la solution 30 grammes de roseau aromatique (*calamus aromaticus*), enfermés dans un nouet de toile blanche; mettez la saumure sur

un feu vif et faites-la bouillir pendant une bonne demi-heure. Laissez refroidir la saumure ; versez-la dans un vase de grès, et mettez-y les jambons, qui doivent en être complétement recouverts. La quantité de cette saumure à préparer doit être proportionnée à la quantité de jambons qui doivent y tremper, en observant les proportions indiquées ; ils doivent y séjourner pendant vingt à vingt-cinq jours. Au bout de ce temps, on les suspend à l'air libre pour les faire sécher. Lorsqu'ils sont secs, on les frotte de lie de vin dans tous les sens ; puis ils sont saupoudrés de cendres finement tamisées, cousus dans des toiles, et exposés à la fumée pendant quatre à cinq jours seulement : ce qui achève de les rendre aussi semblables que possible aux vrais jambons de Mayence.

Jambons de Bayonne. — On fait choix de jambons de moyenne grosseur, sans excès de graisse ; ils sont d'abord mis en presse pendant vingt-quatre heures, sous une planche chargée de grosses pierres, afin qu'ils commencent à s'aplatir. On les saupoudre de gros sel, mélangé d'un dixième de son poids de salpêtre ; puis ils sont remis en presse, et ils y restent cette fois trois ou quatre jours. D'autre part, on ajoute à de bon vin vieux rouge ou blanc un volume égal d'eau ; on met le mélange dans un chaudron sur le feu, et l'on y fait dissoudre autant de sel qu'il en peut absorber à l'état d'ébullition. Faites bouillir pendant un quart d'heure dans cette saumure un bon assaisonnement de thym, sauge, coriandre, anis, baies de genièvre, gros poivre en grains, et quelques feuilles de laurier. La saumure étant refroidie, faites-y tremper les jambons pendant dix-huit à vingt jours ; retirez-les ; faites-les sécher à l'air libre ; terminez leur préparation comme celle des

jambons de Mayence. On répète que, quand les jambons sont bien choisis, et que les prescriptions qui précèdent ont été suivies avec exactitude, l'imitation est parfaite; il n'y a que les fins connaisseurs allemands ou gascons qui soient certains de ne pas s'y méprendre.

Oie confite. — Dans plusieurs de nos départements du Midi, spécialement dans la Haute-Garonne, on élève une très-belle race d'oies dont la taille égale celle des cygnes, et qu'on connaît sous le nom d'oies de Toulouse. La chair de ces oies est délicate, ainsi que leur graisse, et elles prennent aisément une obésité extraordinaire. Vers la fin de l'hiver, ceux qui ont engraissé un bon nombre d'oies de Toulouse pour la provision du ménage, les tuent toutes le même jour. La graisse est détachée et fondue séparément; les quatre membres sont enlevés de manière à emporter avec eux la totalité des parties mangeables. Ces morceaux sont cuits à moitié avec un bon assaisonnement de sel et de poivre et une partie de la graisse. On les range ensuite dans des pots de grès, et l'on verse par-dessus autant de graisse d'oie fondue que les pots peuvent en contenir. C'est, comme on dit, de la cuisine toute faite. Pour préparer un plat d'oie confite, à toute époque de l'année, on retire un nombre quelconque de morceaux d'oie du pot plein de graisse ; on les prend un à un, au bout d'une fourchette, et on les présente au feu au-dessus d'un plat, afin de faire fondre et égoutter la graisse, qui est reversée dans le pot. Cela fait, les morceaux d'oie confite sont mis un instant sur le gril; dès qu'ils ont pris couleur, ils sont servis avec ou sans sauce ; les cuisses sont les morceaux les plus recherchés.

Poisson salé — Il est toujours utile, soit à la cam-

pagne, soit dans les villes peu peuplées, de faire provision d'une certaine quantité de poisson salé, soit pour le carême, soit pour la cuisine des jours maigres le reste de l'année. Le poisson est peu nourrissant; mais, à part les prescriptions religieuses, un plat de poisson de temps à autre varie la nourriture habituelle de la famille et contribue par cela seul au maintien de la santé, en rendant plus régulières les fonctions de l'estomac. Les poissons salés les plus usités en France sont la morue, le maquereau et le hareng. Depuis quelques années, il y faut ajouter le saumon salé et le saumon fumé d'Ecosse, qui, pouvant être introduits en France sans être soumis à aucun droit de douane, sont vendus à des prix accessibles à toutes les classes de consommateurs.

Il est difficile, lorsqu'on achète une provision de morue salée, d'être trompé quant à sa qualité; la morue trop ancienne contracte un odeur d'huile rance que n'a pas la morue fraîche, et qui prévient suffisamment l'acheteur. La morue récemment salée est souple, blanche et sans odeur.

Le maquereau salé n'est jamais tout à fait exempt d'odeur, même quand il n'a pas trop vieilli; mais il n'a pas longtemps sa robe éclatante rayée de bleu et de blanc; il faut se méfier du maquereau déjà terne et pâle au moment où on l'achète; s'il devait être conservé quelques mois avant d'être livré à la cuisine, il est probable qu'il ne serait plus mangeable. On consomme peu de harengs salés, si ce n'est comme hors-d'œuvre, et il est inutile d'en faire provision; on fait au contraire une grande consommation de harengs fumés, dits harengs saurs, surtout pendant la semaine sainte; si l'on a négligé de s'en pourvoir d'avance, on court risque d'en manquer, ou de n'avoir que le re-

but des magasins. Le hareng saur doit être choisi souple, gras au toucher, et d'un beau brun doré. Le saumon salé, aujourd'hui très-commun dans le commerce, est d'un beau rose clair, lorsqu'il est récent; s'il est pâle et marbré de deux nuances différentes, il est plus ou moins avarié.

Œufs. — On ne peut conseiller à personne de faire une bien grande provision d'œufs, à l'époque où ils sont abondants et à bas prix, pour s'en servir à l'époque de l'année où ils sont rares et chers. Les œufs ne sont un aliment réellement agréable et sain que quand ils sont très-frais; les œufs conservés peuvent être mangeables, c'est tout ce qu'on peut leur demander; ils ne sont jamais bons dans le vrai sens du mot; on ne doit en faire provision que dans les limites strictes du besoin. Il y a mille recettes pour la conservation des œufs; elles ont toutes pour but d'empêcher l'air de pénétrer dans l'œuf par les pores imperceptibles de sa coquille; ce but n'est jamais complétement atteint. On passe des cendres de bois au tamis fin; on y incorpore exactement un quart de volume de sablon de grès parfaitement sec; les œufs sont déposés dans un pot de grès, par lits alternatifs avec des lits de cendres et de sablon mélangés. C'est la meilleure des recettes pour la conservation des œufs; mais, on le répète, si cette recette empêche les œufs de se gâter, elle ne les maintient pas frais, et après un mois de conservation il serait impossible de les manger à la coque.

Beurre. — Il n'y a qu'un bon procédé pour conserver le beurre; c'est de le saler plus ou moins. La manière de saler le beurre, telle qu'elle est pratiquée à peu près par toute la France, consiste à le pétrir avec une dose

de sel en poudre qui varie selon les goûts et les usages locaux. Il y en a une beaucoup plus rationnelle, beaucoup plus propre surtout; elle est pratiquée dans tout le nord de l'Europe, à commencer par la Belgique; elle est adoptée dans plusieurs grandes exploitations rurales des départements du Nord et de l'Aisne. Elle consiste à battre dans des barattes de très-grandes dimensions, non pas la crème, qu'on ne laisse jamais monter, mais le lait qu'on sale à la dose convenable. Le beurre séparé du lait a pris assez de sel pour assurer sa conservation; le sel est parfaitement réparti dans toute la masse du beurre, et le beurre salé est nécessairement aussi propre qu'il peut l'être.

La méthode de fondre le beurre pour le conserver est à peu près délaissée. Elle n'était généralement pratiquée que dans les départements où, faute de débouché, le beurre était presque pour rien à certaines époques de l'année; le sel, pendant des siècles, avait été hors de prix; l'habitude était contractée de se servir de beurre fondu; on ne voulait pas la changer. Aujourd'hui, les chemins de fer transportent rapidement et à peu de frais le beurre sur les marchés, où il trouve aisément des acheteurs; il n'y a plus nécessité de le fondre. Le beurre fondu est comme les œufs conservés; il n'est pas gâté, mais il n'est pas bon, et il communique aux mets apprêtés au maigre une saveur désagréable. L'usage de fondre le beurre a fait son temps; il doit être abandonné.

Graisse. — Il y a toute l'année une notable économie à ne faire la cuisine au beurre que les jours maigres, et à se servir de graisse à la place du beurre les autres jours. Cette économie est surtout importante à Paris et dans les grandes villes, où le beurre, même

de seconde qualité, est toujours beaucoup plus cher que la graisse. La meilleure graisse pour l'usage alimentaire, c'est celle de porc, connue sous son nom vulgaire de saindoux.

Une seule précaution très-simple, mais qu'on néglige trop souvent, assure la bonne qualité du saindoux et facilite sa conservation; elle consiste à le faire fondre au bain-marie. A cet effet, la *panne*, c'est-à-dire la graisse de l'intérieur du porc, est coupée par très-petits morceaux et mise dans une casserole neuve de terre vernissée. Cette casserole est plongée dans une marmite de fer pleine d'eau, qu'on place sur un feu clair exempt de fumée, et qu'on porte rapidement à l'ébullition.

A mesure que le saindoux se liquéfie, on le décante dans des pots; si l'on attendait pour le couler qu'il fût entièrement fondu, il aurait subi trop longtemps l'action de la chaleur, ce qui le disposerait à devenir rance. Quand la panne ne fournit plus de saindoux par la chaleur du bain-marie, on retire la casserole de l'eau pour la mettre sur un feu doux, et lui faire rendre le peu de graisse fusible qu'elle contient encore. Cette graisse, recueillie en dernier lieu par l'action directe du feu, ne vaut pas celle qu'on a obtenue au bain-marie; elle doit être coulée dans un pot séparé, et employée la première, comme étant de moins bonne garde que le reste de la provision.

A l'époque où les oies grasses se montrent en abondance et à des prix modérés sur les marchés, on peut facilement faire une bonne provision de graisse d'oie par le même procédé, c'est-à-dire en en faisant fondre la plus grande partie au bain-marie et en livrant immédiatement à la consommation celle qu'on obtient vers la fin de l'opération, sous l'influence d'une chaleur plus vive.

Ce n'est pas le saindoux, même quand il a été fondu au bain-marie, qui fait la meilleure friture. Dans les maisons opulentes, de même que dans les cuisines des grands restaurateurs, on ne fait la friture qu'avec de la graisse de rognon de bœuf ; cette graisse rend les mets frits plus croquants que la friture au saindoux, et ne leur communique aucune saveur qui leur soit étrangère. C'est une friture excellente, la meilleure de toutes même ; mais elle n'est rien moins qu'économique. La graisse de rognon de bœuf ne peut servir comme friture *qu'une fois;* elle est ordinairement distribuée aux pauvres pour leur modeste cuisine, bien que pour cet usage elle soit fort inférieure au saindoux.

Choucroûte. — Parmi les légumes autres que les graines de la famille des légumineuses, qui se conservent d'une année à l'autre à l'état sec, le chou est le seul qu'il puisse être réellement avantageux au point de vue économique de conserver en assez grande quantité à l'état de choucroûte. Ce mets germanique, dont le nom allemand signifie *chou aigre*, plaît à un grand nombre de consommateurs ; il s'associe très-convenablement, comme plat de résistance, au lard et au saucisson ; l'acidité de cette préparation corrige les propriétés trop excitantes des mets très-épicés, en même temps qu'elle en facilite la digestion.

Pour faire la choucroûte, on ne doit employer que le chou blanc dit *chou quintal*, d'Alsace, dont les feuilles lisses sont exactement appliquées les unes sur les autres. On coupe les pommes de chou en tranches le plus minces possible, en opérant comme si l'on taillait du pain pour tremper la soupe ; les tranches se divisent d'elles-mêmes en lanières minces qu'on dépose dans un tonneau par lits successifs, fortement assai-

sonnés de sel, avec quelques grains de gros poivre, et quelques baies de genièvre. Le tonneau est muni d'un couvercle en bois d'un diamètre qui lui permet de peser constamment sur la surface de la choucroûte ; on charge ce couvercle de grosses pierres, pour exercer sur les choux coupés et assaisonnés une très-forte pression. Bientôt la choucroûte fermente ; l'eau de végétation des choux se convertit en un liquide aigrelet, dont l'acidité assure la conservation de la choucroûte. Lorsqu'on veut en faire usage, on la retire de ce liquide dont elle doit être constamment baignée ; on la laisse bien égoutter avant de la faire cuire avec du saucisson ou du lard. A Paris et dans toutes les villes de quelque importance au nord du bassin de la Loire, on trouve en tout temps à acheter de très-bonne choucroûte en détail ; il n'y a pas grand intérêt à se donner l'embarras de faire chez soi sa provision de choucroûte ; ailleurs, cette provision, dans un ménage tant soit peu nombreux, est de première utilité.

Fruits frais. — Il y a peu de chose à dire sur la conservation des fruits à l'état frais ; toutes les ménagères savent parfaitement conserver sur les dressoirs d'un fruitier exempt d'humidité, des poires et des pommes des espèces qui arrivent successivement à maturité dans le courant de l'hiver. Presque toutes aussi, par un principe d'économie très-peu rationnelle, ont la manie de ne pas permettre qu'on touche à leur provision de fruits, tant que ceux-ci ne commencent pas à se gâter. Or, comme la conservation des fruits, même avec les soins les plus judicieux, n'est pas indéfinie, il en résulte que tous se gâtent successivement, de sorte que la maîtresse de maison a récolté ou acheté de très-bons fruits, et qu'elle ne fait manger à

sa famille ou à ses convives que des fruits gâtés : et elle nomme cela de l'économie ! Les principes de la conservation des fruits à l'état frais sont des plus simples. D'abord, il ne faut pas les cueillir avant qu'ils commencent à tomber d'eux-mêmes, signe certain qu'il est temps d'en faire la récolte. On doit s'abstenir d'essuyer les poires et les pommes avant de les serrer dans le fruitier ; mais il est nécessaire de les étaler pendant un jour ou deux sur le plancher d'une chambre dont on ouvre les portes et les fenêtres, afin que les fruits laissent évaporer une partie de leur eau de végétation. Les soins ultérieurs consistent à visiter fréquemment le fruitier, pour enlever les fruits qui commencent à se gâter et qui feraient pourrir leurs voisins, et aussi pour livrer à la consommation ceux qui arrivent à leur point de complète maturité, sans attendre qu'ils aient perdu toute leur valeur alimentaire. Il en est pour lesquels le moment de la maturité est si fugitif, qu'on dit vulgairement de certaines poires : « Il faut se relever la nuit pour les manger bonnes. » On comprend que c'est une figure de rhétorique.

Fruits secs. — Rien de plus facile que la conservation des fruits secs enfermés dans des coques ligneuses, comme les amandes, les noix et les noisettes ; il n'y a qu'à les serrer dans un lieu sec, hors des atteintes des petits rongeurs, qui savent parfaitement en ronger la coque, si dure qu'elle soit, à l'aide de leurs dents incisives, coupantes comme des lames d'acier.

Les autres fruits secs comprennent les dattes, les raisins de caisse, les figues, les pruneaux, les poires et les pommes tapées. Depuis que le nord de l'Afrique

appartient à la France, on peut avoir partout et en toute saison des dattes parfaites, à des prix relativement peu élevés; néanmoins, la consommation de ce fruit n'est point passée dans nos habitudes; les dattes ne sont pas du nombre des fruits secs dont la présence est en quelque sorte obligatoire sur la table, au dessert.

L'Espagne fournit à toute l'Europe ses excellents raisins secs de Malaga, et, quoiqu'ils soient assez chers, comme c'est un aliment de luxe dont l'usage est néessairement restreint, il n'y a pas de nécessité d'en faire provision. Les raisins de même espèce que ceux de Malaga, qu'on essaye de sécher dans nos départements méridionaux, ne ressemblent jamais que de loin à ceux d'Espagne; il leur manque d'avoir mûri sous le soleil ardent du midi de la Péninsule; il y a plus de profit à les consommer à l'état frais qu'à les convertir en raisins secs de seconde ou de troisième qualité.

La figue, spécialement la petite figue douillette de Marseille, ne peut être mangée fraîche; elle est trop sucrée pour être agréable, et c'est d'ailleurs celui des fruits du Midi dont l'abus donne lieu le plus sûrement à des fièvres intermittentes. On ne peut que la faire sécher au soleil, avec la seule attention de la retourner souvent et d'arrêter la dessiccation au degré convenable. C'est alors un aliment aussi sain que nourrissant qui a perdu ses propriétés fiévreuses; on risque seulement, si l'on en mange trop, de s'en donner des indigestions.

Les prunes d'ente d'un noir violet, connues sous le nom de robe de sergent, et la petite prune du département du Var nommée perdrigon violet, sont les meilleures de toutes pour faire de bons pruneaux, sans

en excepter le gros damas noir des bords de la Loire, dont on fait les pruneaux de Tours, autrefois très-recherchés. La culture du prunier d'ente s'est étendue non-seulement dans le midi de la France, mais dans toute l'Algérie; la culture du prunier de Damas et la préparation des pruneaux de Tours, ont diminué dans la même proportion; les prunes d'ente converties en pruneaux sont tout aussi bonnes et moitié meilleur marché que les pruneaux de Tours, dont elles ont naturellement pris la place sur le marché européen; ce sont les seules dont on doive faire provision. Il est bon d'en avoir de premier choix à servir crues au dessert, et de second choix à faire cuire avec du vin rouge et du sucre, pour les servir sous forme de compote.

Dans les départements de l'Est et du Nord-Est, on cultive en grand un prunier très-rustique, d'une espèce très-voisine du prunier d'ente, dont les prunes violettes, oblongues, à chair ferme, sont connues sous le nom de quetsches. On les sèche au four pour en faire des pruneaux plus ou moins acides, un peu purgatifs, qui néanmoins se placent facilement; mais ils ne sortent pas des départements où ils sont préparés.

Les excellents fruits secs qu'on nomme daguenettes, ou poires tapées, exigent pour être bons des soins minutieux, de sorte qu'on les manque assez souvent. Toutes les espèces de poires à chair ferme, contenant peu de jus et beaucoup de sucre, peuvent être converties en poires tapées. On commence par les peler, en ayant soin de ne pas détacher la queue. A mesure qu'elles sont pelées, on les range en cercles concentriques sur le fond d'un grand plat de terre cuite vernissée. Quand tout le plat est couvert, on pose un second rang de poires toutes la tête en bas, puis un

troisième, et ainsi de suite; les étages de poires vont toujours en diminuant de diamètre; il en résulte une pyramide terminée par une dernière poire formant à elle seule le sommet. Les pelures des poires, mises à part à cet effet, sont posées par-dessus les poires, avec assez de ménagements pour ne pas déranger la pyramide. Le plat ou les plats ainsi chargés sont mis dans un four dont on a retiré le pain. Les poires, par cette première cuisson, rendent leur jus, elles sont en outre plus ou moins arrosées par le jus que rendent les pelures. Le lendemain, on les remet au four, mais cette fois sans les pelures, qui ne serviraient plus à rien. On continue à remettre les poires au four jusqu'à ce qu'elles aient pris une belle couleur d'un brun doré, et une bonne consistance. Elles sont alors reprises une à une et aplaties en les pressant entre les doigts; puis on les passe dans le jus amassé au fond des plats, et elles sont étendues à plat sur des claies d'osier blanc, pour être remises dans un four presque refroidi, ce qui termine leur préparation. Les poires tapées sont rangées symétriquement, pour les conserver, dans des boîtes ou des corbeilles d'osier garnies de papier blanc. C'est un des meilleurs plats de dessert à offrir pendant la saison de l'année où les fruits frais font défaut.

Sucre. — Au point de perfection où en est parvenue la sucrerie indigène, il n'y a plus lieu, lorsqu'on fait provision de sucre, de s'informer s'il vient des colonies, ou s'il est extrait de la betterave; ces deux sucres n'offrent plus de différence appréciable, même pour les plus fins connaisseurs. L'industrie de la raffinerie a fait en même temps de tels progrès, elle est parvenue à livrer le sucre blanc raffiné à des prix si modérés, qu'elle a fait disparaître du commerce de détail les

cassonades blonde et brune, le sucre terré, le sucre brut, et l'ignoble vergeoise du temps passé. La ménagère la plus économe ne trouverait guère de profit à faire provision de cassonade au lieu de sucre blanc, et d'ailleurs elle aurait peine à s'en procurer; toutes les nuances de sucre brut indigène ou colonial ne se vendent plus qu'en gros, aux raffineurs.

A moins que des circonstances particulières ne fassent appréhender une hausse considérable dans le prix du sucre, il n'est pas nécessaire d'en faire d'avance une bien grande provision; le sucre ne se conserve pas plus de six mois avec l'intégrité de ses propriétés; au delà de ce temps, il se détériore plus ou moins. La conservation du sucre exige certaines précautions, dont la plus essentielle est de le tenir éloigné de la cuisine, et généralement de tout ce qui peut lui communiquer un mauvais goût ou une mauvaise odeur. Le sucre même le plus dur, le plus sonore et le plus solide, est toujours poreux; les gaz se logent dans sa substance et n'en sortent plus; on peut, faute de soin à cet égard, être forcé de faire usage pendant des mois entiers de sucre imprégné d'une odeur de fumée ou de graillon, qu'il communique à toutes les préparations dont il fait partie et qui leur donne une saveur déplorable.

Café. — Depuis les belles et concluantes expériences du professeur Payen, il est parfaitement démontré que l'infusion de café, même légère, contient des principes réparateurs et contribue à la nutrition; c'est pourquoi l'usage s'est établi de faire des distributions régulières de café aux soldats en campagne; on ne peut donc plus, comme autrefois, considérer le café comme un objet de luxe, sans valeur nutritive; il

n'y a à blâmer que l'abus du café noir, qui peut agir sur le système nerveux des personnes délicates, et causer même aux personnes d'un bon tempérament, de longues insomnies de nature à compromettre sérieusement leur santé.

Dans toute maison où il se fait une consommation considérable de café, il peut être avantageux d'en faire provision; le café s'améliore en vieillissant. Mais alors, on a l'embarras de le brûler et de le moudre, ce qui, dans l'état actuel des logements à l'intérieur des grandes villes, ne peut manquer de susciter des réclamations de la part des voisins. A Paris, l'usage de brûler et de moudre le café s'est en quelque sorte perdu; c'est à peine si l'on trouve encore chez quelques marchands d'ustensiles des moulins à café autres que ceux dont se servent les épiciers. On achète le café en poudre par kilogrammes à la fois, conservés dans de grandes bouteilles de fer-blanc, où il ne perd rien de son parfum. Ce n'est qu'à la campagne, et dans les localités où l'on n'a pas près de soi de magasins d'épiceries, qu'il peut être économique de s'approvisionner de café, et de prendre l'embarras de le brûler et de le moudre.

Thé. — En France, où le thé n'est pas, comme en Angleterre ou en Hollande, un objet de consommation de première nécessité, il est indispensable d'avoir toujours à la maison une petite quantité de thé vert ou noir, selon les goûts, autant comme médicament contre les indigestions, que comme breuvage d'agrément. Le thé, lorsqu'on en a pris l'habitude, peut nuire à la santé, d'autant plus qu'il est très-difficile de s'en déshabituer, lorsqu'on s'aperçoit qu'il vous fait du mal. C'est en hiver, pendant les froids les plus rigoureux, qu'il est le plus utile à la santé de prendre du

thé de temps en temps. Les différentes espèces de thés sont rangées dans deux classes, les thés verts et les thés noirs ; ce sont les thés verts qui exercent sur le système nerveux l'action la plus prononcée.

CHOCOLAT. — La plupart des traités d'économie domestique donnent aux maîtresses de maison le conseil d'acheter du cacao, du sucre, de la vanille, un mortier de fonte, une pierre avec son fourneau et son rouleau de fer, le tout pour faire faire à la maison le chocolat nécessaire à la consommation de la famille. Ce conseil a pu être bon quand le chocolat réellement bon était rare et cher ; aujourd'hui qu'il est partout en France commun et à des prix modérés, il est à la fois plus commode et plus économique de se procurer le chocolat tout fait, en s'adressant aux maisons qui ont une réputation à soutenir, et surtout en y mettant le prix : car les chocolats à trop bon marché ne sauraient être que mauvais. Le chocolat n'étant pas un aliment indispensable, il faut le prendre bon, ou s'en passer. Les grands industriels qui emploient de puissantes machines pour broyer le cacao et préparer le chocolat, opèrent dans des conditions d'économie contre lesquelles la fabrication domestique ne peut pas tenter de lutter. Ainsi, dans ces circonstances, vouloir faire fabriquer à la maison sa provision, c'est se donner d'avance la certitude qu'on prendra du chocolat de qualité médiocre, avec moitié plus de frais et d'embarras que si l'on avait acheté le chocolat tout fait chez les fabricants dignes de confiance.

CHAPITRE IX

Chauffage. — Cheminées. — Poêles. — Etuves. Fourneaux.

Chasser le froid par l'emploi judicieux des combustibles à la production de la chaleur artificielle, c'est une des premières nécessités de la vie sous les climats froids et tempérés ; quoique cette proposition puisse sembler paradoxale, c'est dans les pays les plus chauds de l'Europe qu'on souffre le plus du froid, parce que, quand il survient, il ne trouve rien de préparé pour le combattre. Tous ceux qui ont habité le midi de la France, l'Espagne et l'Italie, savent qu'il n'y fait pas toujours chaud, et que tout manque pour se chauffer quand il fait froid. Dans le Nord, au contraire, le froid est un ennemi contre lequel tout le monde, riche ou pauvre, prend ses précautions, de sorte que personne n'en souffre. En Belgique, on dit proverbialement des gens qui aiment à faire bon feu : « Ces gens-là se chauffent comme des pauvres ! »

Pour échauffer au degré convenable l'atmosphère des appartements habités, et pour faire cuire les aliments, on emploie des appareils de forme et de construction très-variés, compris sous les dénominations de *cheminées*, *poêles*, *étuves et fourneaux*.

CHEMINÉES. — L'antique cheminée, telle qu'on la retrouve encore dans quelques grands hôtels et dans les châteaux restés debout du siècle précédent, destinée à chauffer des appartements vastes, aux plafonds très-élevés, pouvant admettre en demi-cercle une nombreuse compagnie devant un feu capable d'absorber dans le cours d'un hiver une forêt tout entière, tend à passer à l'état de souvenir. En prenant les choses au point de vue de l'état actuel de la société, on peut dire que les avantages de ces immenses cheminées d'autrefois sont plus que compensés par leurs inconvénients ; elles ne sont plus en rapport avec nos besoins et nos usages. Il y faut brûler une énorme quantité de bois pour obtenir peu de chaleur, et comme, en raison même de leurs trop grandes dimensions, leur *tirage*, c'est-à-dire leur pouvoir d'aspiration, n'est jamais suffisant, elles fument plus ou moins, et, ce qui est plus grave, elles versent incessamment dans l'atmosphère des appartements des flots invisibles de cendres en poussière impalpable, qui sont excessivement nuisibles aux organes respiratoires, et auxquels il n'est pas possible de se dérober. C'est payer un peu cher l'agrément de voir le feu et de tisonner, deux plaisirs dont les personnes sédentaires ne se privent pas volontiers, et qu'elles peuvent d'ailleurs goûter à leur aise sans danger pour leur santé, au coin d'une cheminée bien construite, de dimensions raisonnables. Il n'y a plus que les personnes âgées, assez riches pour ne pas s'arrêter à des considérations d'économie, qui tiennent aux cheminées à l'ancienne mode. Dans les hôtels modernes, on a soin de donner aux tuyaux de cheminée des dimensions proportionnées au tirage des foyers, et une direction qui empêche la fumée de redescendre ; on y adapte toujours des plaques mobiles de tôle, qu'on

abaisse à volonté pour produire une aspiration très-vive au moment où le feu doit être allumé ; on diminue l'ampleur exagérée des anciens foyers, et l'on concilie ainsi le mieux possible la production de la chaleur artificielle avec les conditions désirables de ventilation et de salubrité des appartements. Dans les maisons de construction récente qui couvrent la plus grande partie de la surface des villes renouvelées par des quartiers tout neufs, les architectes ont soin d'approprier les cheminées aux besoins des ménages de condition moyenne qui doivent les habiter. Les tuyaux, les foyers, sont construits de manière à ce qu'on puisse, sans être obligé d'y rien changer, y brûler du bois, du charbon de terre, du coke, ou ces divers combustibles réunis. Celles des maisons modernes qui doivent loger des ménages moins favorisés de la fortune, ont des cheminées qui peuvent à volonté servir de foyers ouverts, ou recevoir quelqu'un de ces poêles à grille où l'on brûle toute sorte de chauffage, et qui ne dérobent pas l'aspect du feu, en laissant toutes les facilités désirables pour tisonner. Tous ces genres de cheminées adaptées aux besoins de notre temps, ont l'avantage d'admettre toute espèce d'ornementation de bon goût, en rapport avec la décoration des appartements, comme les anciens manteaux de cheminée sculptés étaient en harmonie avec les appartements fastueux des demeures opulentes du temps passé. A Paris, lorsqu'on fait choix d'un appartement, il importe de s'assurer que les cheminées ne fument pas, et qu'elles sont appropriées au genre de combustible qu'on se propose d'y brûler.

Poêles. — Aucun appareil de chauffage ne produit autant de chaleur avec une aussi faible dépense en

combustible que le vieux poêle de terre cuite, recouvert d'un émail blanc semblable à celui de la faïence ; à dépense égale en combustible, la chaleur utile produite par un bon poêle est à celle que donne le foyer d'une cheminée ordinaire, dans la proportion de six à un. Ces avantages du poêle étaient tellement appréciés au commencement de ce siècle, qu'un architecte aurait cru manquer à tous ses devoirs s'il n'avait ménagé dans chaque logement d'une maison neuve une niche pour un poêle, dont l'usage devait être compris dans le prix de la location. Souvent ce poêle était à cheval sur un mur de refend, ce qui permettait de s'en servir pour chauffer deux chambres en même temps. Mais à côté de ces avantages incontestables du vieux poêle surmonté d'une colonne terminée par une gerbe de flammes de faïence, il y a ses inconvénients. Le plus sérieux, au point de vue de la salubrité, c'est de ne pas renouveler l'air de l'appartement comme le fait un feu ouvert. En effet, d'où provient le tirage d'une cheminée ? de l'échauffement de son tuyau. L'air chaud mêlé de fumée, plus léger que l'air froid, s'élève sans cesse dans le tuyau de cheminée, où il est remplacé incessamment par de nouvel air qui alimente la combustion. Si le tuyau de cheminée est très-large, et que le feu ne soit pas très-vif, la cheminée s'échauffe lentement, elle ne tire pas, selon l'expression vulgaire : c'est le défaut de toutes les vieilles cheminées. Dans le tuyau de poêle, au contraire l'échauffement a lieu à la minute, l'aspiration est si vive que souvent la flamme monte dans le tuyau, ce qui donne lieu fréquemment à des incendies. Mais le volume d'air aspiré par la porte du poêle est faible comparativement à celui qu'attire le foyer d'une bonne cheminée ; donc, dans une chambre chauffée par un poêle, l'air

se renouvelle lentement, circonstance favorable à la production et au maintien de la chaleur, mais défavorable à la salubrité des appartements habités. Le feu du poêle cause souvent des maux de tête attribués à tort à l'élévation de la température; la véritable cause en est dans l'air vicié, qui n'est pas renouvelé par un tirage suffisant.

Le poêle a encore un autre inconvénient moins facile à découvrir que ceux qu'on vient de signaler. Quand un long tuyau de poêle traverse une chambre spacieuse pour se rendre dans le tuyau de la cheminée, il est en contact sur une grande longueur avec l'atmosphère de l'appartement; la poussière, toujours suspendue dans l'air, se roussit et brûle en touchant au tuyau dont la température, quand il y a bon feu dans le poêle, est toujours très-élevée. Cette circonstance inaperçue donne à la chaleur du poêle un caractère particulier désigné vulgairement sous le non de *chaleur sèche*. On y remédie en partie en déposant sur le poêle un vase découvert plein d'eau, dont l'évaporation lente corrige la sécheresse et les propriétés nuisibles de l'air altéré par la combustion incessante des parcelles de poussière en contact avec le tuyau du poêle.

Calorifère. — Un genre de poêle beaucoup plus malsain que l'ancien poêle de terre cuite, a joui longtemps, sous le nom de *calorifère*, d'une faveur qui ne s'est pas soutenue; toutefois, il n'a pas complétement cédé aux attaques des médecins, parce qu'il produit encore plus de chaleur que le poêle commun, quoique avec un peu plus de dépense en combustible. Le calorifère diffère du poêle en ce que son tuyau d'aspiration est horizontal et adapté au bas de l'appareil, qu'il met en communication avec le foyer de la cheminée. L'in-

térieur de l'appareil renferme un récipient en fonte de fer percé par le bas, qu'on remplit de coke, et qu'on allume avant de le mettre en place. Le coke s'y consume assez rapidement ; sa combustion donne lieu à un va-et-vient continuel d'air chaud, qui, par sa légèreté, s'élève vers le plafond. Dans une chambre chauffée par un calorifère, ceux qui travaillent assis, comme des employés de bureau, ont la tête dans une atmosphère brûlante et les pieds dans un air glacé, sans possibilité de les chauffer, le calorifère n'ayant pas de foyer extérieur. On ne peut rien imaginer, en fait de chauffage, qui soit plus contraire aux lois de l'hygiène ; si l'on trouve encore des calorifères installés dans les bureaux et les ateliers, c'est uniquement parce qu'on ne peut y remettre du combustible comme dans un poêle ordinaire, et que les employés ne peuvent pas se déranger pour aller s'y chauffer les pieds ; mais l'avantage que les patrons croient en retirer est illusoire, et quand il serait réel, en ménageant le combustible, il suffit que les calorifères nuisent à la santé pour qu'ils doivent être proscrits.

Les caractères nuisibles du calorifère disparaissent quand il est établi dans la cave, et qu'il envoie de l'air chaud dans les appartements des étages supérieurs ; c'est alors un très-grand appareil, maçonné à l'intérieur, contenant des tuyaux de fonte d'où l'air chaud s'échappe et monte en vertu de sa légèreté; ce mode de chauffage n'est à sa place que dans les grands ateliers et les grandes maisons où il y a à chauffer des escaliers, des corridors et des locaux très-spacieux.

Etuves. — Les étuves, dans lesquelles on ne peut brûler que du charbon de terre ou du coke, forment une autre série de poêles dont l'usage n'est général

que dans le nord de la France. On en fabrique de la plus grande élégance, qui ne déparent point un salon richement meublé; d'autres excessivement simples, d'un prix qui les met à la portée des ménages les plus modestes, sont néanmoins établis d'après le même principe. C'est toujours un récipient en fonte de fer, nommé pot, dont le fond est remplacé par une grille, et dans lequel est placé le combustible. Le pot de l'étuve est supporté par un cylindre en tôle, supporté lui-même par trois pieds, ordinairement en cuivre jaune. Le bas est occupé par un cendrier en forme de tiroir. Le pot communique avec la cheminée par un tuyau plat; pour obtenir un meilleur tirage, on introduit dans le bout du tuyau plat horizontal, muni d'une ouverture à cet effet, un second tuyau droit qui monte à la hauteur de deux mètres dans la cheminée. On comprend que, pour construire des étuves de luxe, il suffit d'enfermer tout cet appareil dans une enveloppe de tôle ornementée à volonté, et dans laquelle est ménagée une porte grillée qui correspond à l'ouverture du pot de l'étuve.

En dehors des départements de notre extrême frontière du Nord, on fait encore usage des étuves à la flamande, mais seulement dans les cuisines. Le pot, le cendrier, le tuyau plat et toutes les parties essentielles qui constituent l'étuve, subsistent dans l'étuve dite cuisinière; elle a de plus une vaste caisse de tôle percée d'ouvertures faisant fonction de fourneaux. Ces trous placés à proximité du pot qui contient le combustible allumé, reçoivent plusieurs casseroles; les rôtis et une partie des mets sont cuits dans les fours disposés sur les côtés, et un peu plus bas que le pot de l'étuve. La grande caisse de tôle enveloppant le tout contient en outre un réservoir muni d'un robinet, qu'on peut tenir constamment rempli d'eau chaude pour le besoin du mé-

nage. Dans le Nord, les ménages d'ouvriers et même ceux de la classe moyenne font la cuisine en hiver sur l'étuve qui chauffe la pièce où la famille se tient habituellement; à Paris, une partie de la populalion laborieuse, placée dans mêmes conditions, commence à entrer dans la même voie; on fabrique à son usage de petites étuves d'un prix modéré, revêtues d'un vernis de faïence blanc ou teinté de violet, ce qui en rend le nettoyage facile; c'est le mode de chauffage le moins coûteux qu'il soit possible d'adopter.

Fourneaux. — On ne saurait blâmer trop sévèrement l'usage, encore trop commun à Paris et dans les grandes villes, de ces fourneaux de cuisine placés loin du manteau de la cheminée, de sorte que tout le gaz acide carbonique, produit par la combustion du charbon de bois, se dégage dans la cuisine, sans trouver d'issue. Rarement les cuisiniers ou cuisinières sont complétement asphyxiés par ce gaz; mais il est toujours mêlé à l'atmosphère de la cuisine en forte proportion. Ceux qui passent une partie de la journée dans un pareil milieu finissent par s'y habituer; ils s'aperçoivent à peine du mal qu'ils en éprouvent : ce mal n'en existe pas moins; il se traduit périodiquement par des maladies graves, attribuées le plus souvent à des causes différentes. Dans toute cuisine bien montée, les fourneaux doivent être, comme le foyer principal, surmontés d'un manteau qui emporte la vapeur du charbon dans le tuyau de la cheminée. Cette disposition, commandée par la salubrité, offre en outre l'avantage important de donner issue à l'odeur des mets, qui sans cela pénétrerait partout, quand l'appartement n'est pas très-spacieux, et que les chambres habitées sont forcément près de la cuisine.

Les fourneaux dits économiques de Harel, après avoir été quelque temps en grande faveur, sont à peu près abandonnés. L'idée fondamentale de ces fourneaux est une capsule posée sur un poêle de tôle ordinaire, et qu'on remplit de sable fin. Le pot-au-feu et deux ou trois casseroles prennent place dans ce bain de sable, chauffé par le feu du poêle, sans autre dépense en combustible. Ce fourneau était à l'usage exclusif des ménages qui n'ont pas de local particulier affecté à la cuisine, et qui font cuire leurs mets dans la chambre habituellement occupée par la famille. Or, dans ces conditions, les petites étuves à la flamande sont évidemment préférables au fourneau dit économique de Harel, qui pour cette raison n'est presque plus usité.

Depuis quelques années, les blanchisseuses font usage, pour chauffer leurs fers à repasser, d'un fourneau auquel elles ont donné le nom de mécanique. C'est un fourneau portatif ordinaire en tôle, sur le foyer duquel on pose une sorte de dôme divisé en compartiments plats, sur chacun desquels on applique un fer à repasser, de sorte qu'on peut en chauffer ainsi une demi-douzaine à la fois.

Cet aperçu des avantages et des inconvénients des appareils de chauffage les plus usités, ne serait pas complet si l'on omettait d'y joindre l'extrait suivant de l'instruction publiée à ce sujet par le conseil d'hygiène et de salubrité publique de la Seine :

« Les appareils de chauffage qui ne sont pourvus d'aucun moyen de communication avec l'extérieur, et qui laissent échapper dans les pièces où ils sont placés tous les gaz résultant de la combustion, offrent les plus graves dangers. Les combustibles destinés au chauffage domestique ne doivent être brûlés que dans les cheminées, poêles et fourneaux qui ont une communi-

cation directe avec l'air extérieur, même lorsque le combustible ne donne pas de fumée. Le coke, la braise, et les diverses sortes de charbons qui se trouvent dans ce dernier cas, sont considérés à tort par beaucoup de personnes comme pouvant être impunément brûlés à découvert dans une chambre habitée. C'est là un des préjugés les plus fâcheux; il donne lieu tous les jours aux accidents les plus graves, quelquefois même il devient une cause de mort. Aussi, doit-on proscrire l'usage des *braseros*, des poêles et des calorifères portatifs de tout genre qui n'ont pas de tuyau d'échappement au dehors. Les gaz qui sont produits pendant la combustion de ces moyens de chauffage et qui se répandent dans l'appartement, sont beaucoup plus nuisibles que la fumée. On ne saurait trop blâmer aussi la pratique dangereuse de fermer complétement la clef d'un poêle ou la trappe intérieure d'une cheminée qui contient encore de la braise allumée : c'est là une des causes d'asphyxie les plus communes. On conserve, il est vrai, la chaleur dans la chambre, mais c'est aux dépens de la santé et quelquefois de la vie.

CHAPITRE X

Divers genres de combustibles.

Quatre combustibles sont usités en France pour le chauffage domestique : 1° le *bois ;* 2° le *charbon de bois ;* 3° la *houille*, ou *charbon de terre ;* 4° le *coke*, Cette dernière substance est, à proprement parler, de la braise de houille, c'est-à-dire de la houille éteinte après avoir subi une demi-combustion.

Bois. — Les divers bois de chauffage diffèrent sensiblement entre eux quant à leurs propriétés ; les meilleurs sont ceux qui, pour un poids et un volume déterminés, donnent par la combustion la plus forte somme de chaleur ; ce ne sont par les plus usités, parce que ce sont les moins communs. Le bois d'orme est celui qui dégage en brûlant le plus de chaleur. Cependant le bois d'orme est très-rarement employé comme bois de chauffage, d'abord parce qu'il n'existe pas en France de forêts d'orme. Cet arbre n'est cultivé qu'en avenues, principalement sur les bords des grandes routes ; il croît lentement, et n'est jamais abattu qu'à un âge très-avancé. Ensuite, le bois d'orme étant le plus solide de tous ceux que produit le climat européen, est trop recherché pour l'industrie du charronnage, qui n'en a jamais assez à sa disposition. Néanmoins, lorsqu'on peut

trouver à acheter du bois d'orme impropre au charronnage, on ne doit pas négliger les occasions d'en faire provision. Le stère de bois d'orme, non pas d'une sécheresse absolue, mais à demi-sec, tel qu'on le trouve quelquefois dans le commerce, contenant vingt à vingt-cinq pour cent d'eau, pèse 400 kil.; la chaleur qu'il donne par la combustion est à celle que produit la combustion du bois de chêne, comme six est à cinq.

D'autres arbres dont le bois fournit par la combustion presque autant de chaleur que le bois d'orme, sont encore plus rarement disponibles. Le pommier, le poirier et le prunier ont un grain très-serré; après avoir fait bouillir ces bois, on en fait des règles et des équerres à l'usage des géomètres et des dessinateurs; ce bois ainsi préparé n'éprouve aucune déformation par les alternatives de chaleur sèche et d'humidité. Le bois de ces arbres est trop précieux pour qu'on se permette de le brûler. Néanmoins, dans les départements où il existe de grands vergers de pommiers, poiriers et pruniers, il arrive quelquefois que de vieux arbres intérieurement malades sont trop défectueux pour être utilisés par le menuisier; dans ce cas, c'est le meilleur bois dont on puisse faire provision pour le chauffage.

Les grandes forêts de France sont peuplées principalement de chênes, comme celle d'Orléans, ou de hêtres et de charmes, comme celle de Compiègne. A Paris, la plus grande partie du bois de chauffage employé est du chêne, soit *neuf*, *soit flotté*. Le chêne neuf est celui dont le transport se fait en bateaux, soit sur la Seine et ses affluents, soit sur les canaux qui aboutissent à la capitale; le bois flotté est celui dont on forme des trains qui descendent au fil de l'eau; ce bois, par son séjour prolongé dans l'eau, a perdu une

partie de ses qualités comme combustible. Le bois neuf de chêne, auquel on ne peut refuser, après celui d'orme, le premier rang comme bois de chauffage, est le plus pesant de tous. A sécheresse égale, il l'emporte sur l'orme sous ce rapport; un stère de bois de chêne neuf pèse 550 kilogrammes ; il donne par la combustion un sixième de chaleur de moins qu'un stère de bois d'orme. Le chêne flotté pèse par stère 416 kil.; lorsqu'il est bien sec, la chaleur qu'il développe en brûlant n'est inférieure que d'un cinquième environ à celle que dégage le bois neuf.

Le bois de hêtre et le bois de charme, dont le transport ne s'effectue qu'en bateau, et qui sont par conséquent débités à l'état de bois neuf, pèsent par stère environ 400 kil.; leur valeur, quant à la production de la chaleur, est à très-peu de chose près celle du bois de chêne flotté.

Les différences qu'on vient d'indiquer dans les sommes de chaleur produites par les divers bois de chauffage, ne sont exactes que quand ces bois sont à l'état où les livre le commerce, à demi desséchés, contenant encore de l'eau dans la proportion de vingt à vingt-cinq pour cent de leur poids. Quand tous ces bois sont amenés artificiellement à l'état de sécheresse absolue, comme le sont les bois employés dans l'industrie de la fabrication des glaces et des cristaux, ils développent tous, par la combustion, à peu près la même somme de chaleur.

Les bois légers de bouleau et de peuplier, compris sous le nom de bois blancs, ne sont pas employés pour le chauffage domestique; la faculté que possèdent ces bois de brûler rapidement avec beaucoup de flamme et peu de fumée, les rend éminemment propres à chauffer les fours. A Paris, ces bois de chauffage sont à l'usage

exclusif de la boulangerie et de la pâtisserie ; il en est de même du bois de pin. Dans les départements du centre et du midi de la France, où il existe de grands bois de pins, presque tous de création moderne, et où les hivers généralement doux et peu prolongés n'exigent pas une température très-élevée dans les appartements habités, le bois de pin, toujours d'un prix modéré, peut être employé au chauffage domestique, à la condition d'en enlever soigneusement l'écorce. Quand le bois de pin est brûlé avec son écorce, il lance à chaque instant des éclats enflammés qui peuvent causer les plus graves accidents. Le bois de pin dépouillé de son écorce brûle très-vite, donne peu de chaleur, et répand en brûlant une odeur résineuse peu agréable ; mais là où il n'est guère possible de s'en procurer de meilleur, il peut être brûlé dans la cheminée, le poêle et le four. Pour cette dernière destination, il n'est point inférieur aux autres bois blancs. Le bois n'est usité pour le chauffage des fours que dans les villes ; partout à la campagne il est possible de se procurer pour chauffer le four des broussailles qui produisent le même effet utile, et qui ne coûtent que la peine de les aller ramasser.

On place ici, au sujet de l'usage de toute espèce de bois, un conseil qui s'adresse principalement aux maîtresses de maison disposées à dépasser un peu les limites d'une sage économie. Elles croient souvent, dans les petites villes surtout, réaliser une épargne considérable en brûlant du bois vert ; elles sont effrayées de la rapidité avec laquelle se consume le bois sec, tandis que le bois vert brûle lentement quand il brûle ; très-souvent, il ne brûle pas du tout. On comprend parfaitement que, même pendant la saison froide, on se passe de feu quand on n'a pas le moyen d'en allumer ; on souffle dans ses doigts, et l'on tâche d'en prendre son parti.

Mais on ne comprend pas que, pour avoir l'air de se chauffer, on emplisse de bois la cheminée, avec la certitude acquise d'avance que ce bois ne brûlera pas. Remarquez, en outre, que l'ancienne méthode d'acheter le bois de chauffage à la mesure commence à tomber en désuétude ; on achète presque partout le bois au poids, ce qui évite toute contestation avec les marchands, qui, quand ils ne vendaient qu'à la mesure, s'arrangeaient pour laisser dans le double stère des vides causés par les bois tortus, de sorte que l'acheteur avait rarement son compte. Or, si dans la crainte que le bois ne brûle trop vite, vous achetez au poids du bois vert, contenant quarante pour cent de son poids d'eau, il est clair que vous payez par 100 kilogr. 40 kil. d'eau au même prix que le bois : c'est cher. Il en est de même quand, par le même motif d'économie mal entendue, on serre sous le hangar ou dans la cave une provision de bois de chauffage qui n'est pas suffisamment sec; ce bois est détruit eu partie par la pourriture, et quand vient le moment de s'en servir, il ne donne presque plus de chaleur. Donc, en bonne et sage économie, ménagez le chauffage selon les limites de votre budget; mais n'achetez au poids et ne serrez chez vous comme approvisionnement que du bois le plus sec possible.

Charbon de bois. — Il n'est pas toujours facile de se procurer partout de bon charbon de bois, dont cependant on ne peut se passer pour les fourneaux de la cuisine et pour le repassage. Dans le midi de la France où le bois est rare, on est obligé de se contenter du charbon fait avec des souches de bruyères et d'arbousier, ou du charbon de bois de pin, très-léger, brûlant rapidement et donnant peu de chaleur. A Paris et dans tous les départements où les bois ne manquent pas,

il faut choisir le charbon de bois sec, sonore, solide, exempt de poussier et de débris, fait avec du bois de chêne, de hêtre ou de châtaignier. Quand on dispose d'un local suffisamment spacieux et exempt d'humidité, pour serrer une bonne provision de charbon de bois, on ne peut mieux faire que de l'acheter au poids, par cent kil. Dans le cas contraire, l'on est forcé d'acheter le charbon en détail, à la mesure, depuis le décalitre, dont le poids moyen doit être de deux kilog. environ, jusqu'à la voie de deux hectolitres, qui ne doit pas peser moins de quarante kilog. Cette dernière mesure constitue à Paris le sac de charbon tel qu'il se vend habituellement au bateau sur la Seine et dans les chantiers. Mais, généralement, le charbon de bois ne se vend au poids que quand on en achète à la fois cent kilog., et au delà.

Les cendres de charbon de bois, les meilleures de toutes par la lessive, doivent être recueillies séparément; elles sont de beaucoup préférables pour cette destination aux meilleures cendres de bois.

Dans les villes, il est toujours bon d'avoir à la maison une petite provision de braise, qu'il n'est pas toujours nécessaire d'acheter. Quand on ne néglige pas de faire à propos usage de l'étouffoir pour éteindre et conserver le bois converti en braise, on a rarement besoin de recourir à la braise de boulanger. Cette braise qui provient de la combustion de bois blanc dans le four, est plus légère et donne moins de chaleur que la braise de ménage produite par la combustion des bois durs. Elle a néanmoins son utilité, soit pour allumer du charbon de bois dans les fourneaux de la cuisine, soit pour produire une chaleur passagère dont on a besoin seulement pour quelques instants. Si dans ce cas on allume un feu de charbon, il y a perte de

temps et de combustible. D'ailleurs, le prix de la braise est toujours très-minime, soit à la ville où on l'achète au boulanger, soit à la campagne où la provision de braise est si facilement entretenue par l'étouffoir.

En faisant brûler ensemble à moitié, dans des vases clos, du poussier de charbon et du tan après qu'il a produit son effet utile pour la tannerie, on obtient un produit qui, depuis quelques années est fort apprécié des ménagères sous le nom de charbon de Paris. Ce combustible reçoit par le moulage la forme du charbon de bois de moyenne grosseur ; il brûle lentement, sans mauvaise odeur et sans fumée ; il convient surtout pour la cuisson des mets qui, comme le pot-au-feu, le bœuf à la mode et la dinde en daube, exigent une ébullition lente et très-prolongée.

Charbon de terre. — La consommation de la houille ou charbon de terre pour le chauffage domestique augmente tous les ans à Paris et dans les grandes villes, depuis que les bois à brûler deviennent de plus en plus rares et chers. L'emploi de ce combustible est facilité par l'appropriation des cheminées dans les maisons de construction récente, et par le bon marché des poêles et des étuves où la houille peut être brûlée sans répandre trop de mauvaise odeur, et sans produire trop de poussière de cendres : car ces deux inconvénients du charbon de terre font encore préférer le chauffage au bois seul par tous ceux qui ont le moyen d'acheter du bois à brûler.

On distingue deux qualités de charbon de terre suffisamment caractérisées par la manière dont elles se comportent en brûlant ; on les désigne sous les noms de *houille maigre* et *de houille grasse*. La houille

maigre brûle avec peu de flamme ; sa combustion laisse 15 à 20 pour cent de cendres. La chaleur qu'elle dégage n'est pas de beaucoup supérieure à celle de la combustion du bois ; elle brûle difficilement seule dans les cheminées ordinaires. Pour qu'elle fasse un bon feu dans les divers genres de poêles à foyer ouvert, il faut que ces poêles tirent très-bien. Les morceaux de houille maigre n'éprouvent jamais en brûlant de ramollissement ou de demi-fusion ; ils demeurent toujours isolés les uns des autres. Enfin, la houille maigre, dans les poêles comme dans la cheminée, ne brûle qu'*une fois ;* quand elle a fourni ce qu'elle pouvait donner de chaleur et de flamme, tout est dit ; il n'y a rien de plus à en tirer. C'est néanmoins la qualité de charbon de terre le plus souvent employée pour le chauffage domestique, parce qu'elle donne peu de fumée et peu de mauvaise odeur ; on peut même dire que dans une bonne cheminée elle n'en donne pas du tout, soit qu'on la brûle seule, soit qu'on l'associe avec le bois.

La houille grasse brûle avec une flamme très-vive ; elle donne une chaleur intense, et lorsqu'elle est complétement brûlée, elle ne doit pas laisser plus de 9 à 10 pour cent de cendres. Elle brûle bien dans toutes les cheminées et dans tous les poêles ; mais comme elle est très-bitumineuse, pour peu que le tirage de la cheminée soit faible, elle répand dans l'appartement beaucoup de fumée, de poussière de cendres et de mauvaise odeur, ce qui en rend l'usage impossible. Pendant sa combustion, la houille grasse se ramollit ; elle subit une sorte de demi-fusion ; ses morceaux se collent les uns aux autres avec une forte adhérence : c'est cette particularité qui justifie, à proprement parler, son nom de houille grasse, particularité qui n'existe pas chez

la houille maigre. La houille grasse possède en outre une propriété précieuse au point de vue économique, et qui manque à la houille maigre : elle brûle deux fois. Quand on a obtenu d'un feu de houille grasse brûlée, soit seule, soit avec quelques morceaux de bois, toute la flamme et toute la chaleur qu'elle peut donner, si l'on casse les morceaux et qu'on les replace sur la grille du foyer, sans y ajouter de houille neuve, elle donne par une seconde combustion autant de flamme et de chaleur que par la première. Les cendres de houille grasse, après qu'elle a subi sa seconde combustion, contiennent encore de nombreux fragments de coke; on les en sépare en tamisant ces cendres à travers une pelle percée de trous, comme le fond d'une poêle à marrons; ce coke sert à entretenir le feu de houille grasse neuve, quand ce feu est bien allumé. Si toutes les cheminées et tous les poêles tiraient également bien, les inconvénients de la houille grasse disparaîtraient; il ne resterait que ses avantages, et elle serait partout préférée à la houille maigre pour le chauffage domestique.

A Paris, la houille maigre est désignée sous le nom de charbon de Charleroi, et la houille grasse sous celui de charbon de Mons, parce qu'une partie de ces deux charbons brûlés dans la capitale vient en effet des mines de houille des provinces belges de Hainaut et de Namur; mais il en est extrait une quantité considérable des mines d'Anzin et des autres mines de charbon de terre du département du Nord.

Coke. — Le mot *coke* est le nom anglais de la houille qui a subi une demi-combustion, ou qui a été soumise à la distillation pour en extraire le gaz d'éclairage; ce terme a été adopté dans tous les pays où l'on

fait usage de charbon de terre pour le chauffage domestique ou industriel. C'est, à proprement parler, comme on l'a fait observer, de la braise de houille. Il est facile de se procurer à peu près partout en France du coke à des prix très-modérés dans les villes qui sont presque toutes éclairées au gaz; il n'est pas aussi facile d'utiliser ce combustible. En réalité, il n'a qu'un défaut, il ne brûle pas. Dans les cheminées ordinaires il ne brûle pas du tout; dans les poêles et les étuves il brûle quelquefois. Dans la plupart des poêles vendus comme spécialement appropriés à la combustion du coke, ce combustible s'allume sans trop de difficulté; mais il s'éteint de lui-même, et, si l'on tient à se chauffer, il faut en revenir au charbon de terre ou au bois. Donc la première chose à faire avant d'acheter une provision de coke, c'est de s'assurer qu'on pourra le brûler. Quand cette condition essentielle peut être réalisée, le coke est un chauffage économique, propre, qui donne une chaleur douce et soutenue, éminemment apte à chauffer convenablement les appartements habités.

Tourbe. — On ne mentionne la tourbe que pour mémoire; c'est de tous les combustibles celui qui donne le moins de chaleur avec le plus de mauvaise odeur, de fumée et de cendres. Les cendres de tourbe sont tellement divisées que, de quelque manière qu'on brûle de la tourbe, ses cendres pénètrent partout; le linge, les vêtements, le pain même en sont imprégnés; l'odeur de tourbe vous poursuit partout. On a réussi dans ces derniers temps à comprimer la tourbe récemment extraite pour en préparer un charbon capable de dégager une assez forte somme de chaleur. Mais comme cette préparation ne dépouille

pas la tourbe de ses autres défauts, la tourbe carbonisée n'est réellement propre qu'au chauffage industriel; elle n'est pas du nombre des combustibles dout on peut recommander l'emploi pour le chauffage domestique.

CHAPITRE XI

Eclairage. — Appareils pour produire la lumière artificielle.

Il serait extrêmement commode, sans contredit, de se lever tous les jours avec le soleil, de se coucher un quart d'heure après lui, et de ne jamais recourir à la lumière artificielle; mais cela ne serait pas économique. Une grande partie de la besogne indispensable ne se ferait pas, dans tous les pays où, comme en France, les jours sont pendant la moitié de l'année plus courts que les nuits; de là la nécessité de l'éclairage. Les divers appareils usités en France pour l'éclairage comprennent les *lampes,* les *chandeliers,* les *lanternes* et les *appareils au gaz.* Les plus économiques sont ceux qui donnent le plus de lumière avec le moins de dépense en combustible. Néanmoins, en fait d'éclairage, le mieux est relatif et non pas absolu; dans un atelier, par exemple, il n'y a pas d'économie à mesurer la lumière avec trop de parcimonie, de manière à diminuer la somme de travail utile produite dans un temps donné, en adoptant un mode d'éclairage qui distribue aux ouvriers tout juste la quantité de lumière dont ils ne peuvent se passer.

Lampes. — L'éclairage par des lampes alimentées avec de l'huile est le plus ancien de tous. Il est très-digne

de remarque que, pendant une longue suite de siècles, les lampes revêtues par les artistes grecs des ornements du meilleur goût, appropriées au luxe d'ameublement des plus somptueux palais, sont restées basées sur le même principe, sans recevoir la moindre modification. C'était toujours un vase rempli d'huile, et une mèche plongeant dans l'huile et brûlant au niveau du liquide, avec une inévitable odeur de graillon plus ou moins prononcée. La forme des lampes s'était modifiée à l'infini; le principe de leur construction n'avait pas varié. Ce fut seulement vers la fin du siècle dernier qu'on s'avisa de penser qu'il serait possible de faire mieux. La première amélioration radicale fut celle d'Argant, qui inventa la lampe à mèche cylindrique, à double courant d'air; cette lampe fut longtemps la seule en faveur pour l'éclairage domestique, sous le nom de quinquet. Ce nom est celui de l'industriel qui fabriqua en grand cette nouvelle espèce de lampe et en vulgarisa l'usage. L'industrie du lampiste resta assez longtemps stationnaire; sous le règne de Louis XVIII, on admirait encore, dans les jardins alors très-renommés de l'ancien Tivoli, comme l'atteste une chanson populaire du temps,

Les traits,
Les attraits,
Les bosquets,
Les quinquets.

Aujourd'hui, on retrouverait encore des quinquets ans quelques hôtels de province, ou dans quelques agasins d'objets de curiosité. Le défaut capital s quinquets et des lampes astrales qui n'en sont u'une application, c'est de donner une lumière nécessairement inégale. A mesure que le réservoir se vide par la combustion, le niveau de l'huile baisse, elle

arrive moins abondante sur la mèche, celle-ci se charbonise, et l'intensité de la lumière va en diminuant. C'est pourquoi les quinquets, jusqu'au moment où ils ont cédé la place à des lampes plus perfectionnées, ont toujours été pourvus de très-grands réservoirs en forme de cylindre ou d'œuf, pour remédier autant que possible à cet inconvénient. Ce n'était là qu'un moyen palliatif et malpropre, car les réservoirs à l'huile adaptés aux quinquets laissaient toujours écouler l'huile goutte à goutte ; le cas était prévu, des godets de verre accrochés sous le quinquet recevaient cet égouttement. Souvent les godets se remplissaient et déversaient l'huile sur les objets environnants, avant qu'on songeât à les vider. Il s'agissait donc d'une part d'obtenir des lampes à mèche cylindrique une lumière parfaitement égale, et de l'autre d'empêcher l'écoulement de l'huile. Carcel atteignit ce double but par ses lampes à mouvement d'horlogerie, où l'huile est constamment maintenue au même niveau pendant toute la durée de la combustion. Malheureusement, une lampe Carcel coûte fort cher ; cet appareil d'éclairage est par son prix hors de la portée de la plupart de ceux qui en ont besoin. On lui substitue, dans la plupart des ménages, les lampes à modérateur. Ces lampes ne sont pas, comme les lampes Carcel, pourvues d'un mouvement d'horlogerie ; elles ont seulement un ressort pour faire remonter l'huile vers la mèche. En faisant agir ce ressort une fois vers le milieu de la soirée, on obtient de la lampe à modérateur une lumière presque aussi uniforme que celle de la lampe Carcel. D'autres systèmes de lampes proposés et prônés à diverses époques ont obtenu une faveur qui n'a pas duré ; telle a été, entre autres, la lampe Locatelli, à mèche carrée, actuellement tombée dans l'oubli. La lampe Carcel pour les familles aisées et

riches, et la lampe à modérateur pour le reste du public, sont aujourd'hui les appareils d'éclairage à l'huile les plus usités.

La lampe Carcel du modèle ordinaire, donnant la lumière la plus vive et la plus égale possible, brûle par heure 50 grammes d'huile épurée; dans une période de 24 heures, divisée en quatre soirées de 6 heures, cette lampe absorde environ un kil. d'huile. C'est un éclairage très-beau, mais très-cher. La lampe à modérateur, donnant une lumière moins belle et moins égale, mais très-suffisante pour 5 ou 6 personnes occupées, ne dépense pas plus de 20 à 25 grammes d'huile par heure.

Les lampes portatives ont été d'un usage universel dans l'antiquité et au moyen âge; elles sont encore très-usitées dans le nord de la France; elles ont pour support une tige de cuivre munie d'un pied semblable à celui d'un chandelier. Comme il est à peu près impossible de ne pas laisser écouler l'huile d'une lampe avec laquelle on va et vient pour les besoins du service, la lampe portative est pourvue d'une rigole qui reçoit l'huile déversée par le goulot, et la reverse dans le réservoir. Par cette disposition, la lampe portative est d'un usage aussi commode et plus propre que la chandelle.

Un autre genre de lampes tout à fait moderne a fait son entrée dans le monde depuis que l'huile de pétrole de l'Amérique du Nord a inondé le marché européen. Les meilleures lampes pour brûler l'huile de pétrole portent nom de *lampes-phares*. Ces lampes ne peuvent être construites comme les autres, parce que l'huile de pétrole contient un principe volatil explosible, qui fait fréquemment voler les verres en éclats, bien que ceux-ci soient renflés à la base, précisément pour empêcher ce genre d'accidents, qu'ils ne préviennent pas toujours.

Quoiqu'elles donnent une très-belle lumière et que leur emploi, en raison du bas prix de l'huile de pétrole, soit réellement économique, les lampes-phares ne sont pas encore d'un usage général; elles inspirent une certaine défiance justifiée par les nombreux accidents auxquels elles ont donné lieu, accidents qui ne sauraient se produire dans les lampes alimentées par les huiles de graines.

Chandeliers. — Il n'existe plus de chandeliers, dans le vrai sens du mot, que ceux dont on se sert dans les cuisines, pour brûler de la chandelle. Ce sont des ustensiles peu coûteux, peu élégants, de la plus grande simplicité, pourvus d'un bouton mobile dans une rainure qui fait monter la chandelle, à mesure qu'elle se raccourcit en brûlant. Ces chandeliers, dits de cuisine, sont cependant admis chez beaucoup de ménages pour l'éclairage à la chandelle ou à la bougie stéarique des chambres habitées. Ils sont en cuivre jaune ou laiton, dépourvus de toute espèce d'ornements, sans quoi ils seraient trop difficiles à entretenir dans un état satisfaisant de propreté. L'ancien modèle de ce chandelier était primitivement en fer; on en retrouve encore quelques rares échantillons à Paris même; ils sont à l'usage exclusif des tonneliers et des sommeliers; ils y tiennent par habitude, et les désignent sous le nom de chandeliers de cave.

L'art moderne a pris possession des flambeaux, qui ne sont plus des chandeliers, puisqu'on n'y brûle plus de chandelles; ils sont employés exclusivement à brûler de la bougie de stéarine, de cire, ou de blanc de baleine. Les plus ornementés, en bronze ou en imitation de bronze, ne sont que des objets d'ameublement et non de service; on n'y brûle rien du tout; on y met des bou-

gies qui ne sont jamais allumées, principalement dans le but d'éviter la nécessité de les nettoyer trop souvent. Quand les chandeliers sont de vrai bronze, pourvu qu'on y adapte une large bobèche de cristal, qui arrête au passage les débris de la bougie en combustion, ils n'ont rien à perdre à être nettoyés fréquemment ; on peut s'en servir habituellement, sans craindre d'en diminuer la valeur. Mais quand ils sont en imitation de bronze, c'est-à-dire en composition de zinc et d'antimoine, on ne s'en sert que dans les grandes occasions, et l'on fait bien. Ces flambeaux, s'ils doivent être souvent nettoyés, deviennent grisâtres comme du plomb, en perdant la *patine* bronzée qui les recouvre ; ils sont aussi sujets à se déformer complétement, parce que les compositions imitant le bronze manquent de consistance.

Il faut mettre au rang des flambeaux de simple ornement, dont on ne peut pas se servir, les chandeliers de cristal et ceux de porcelaine peinte, incapables d'un service actif auquel, en raison de leur extrême fragilité, ils ne résisteraient pas ; ce sont uniquement des flambeaux de parade, ayant pour fonction d'accompagner une pendule sur l'appui d'une cheminée.

Les *bougeoirs* sont des chandeliers à tige courte, à base large, munis d'un anneau adapté à leur support, beaucoup plus commodes que les chandeliers proprement dits pour aller et venir dans l'intérieur des appartements, sans risquer de couvrir ses vêtements de suif ou de stéarine. Dans les ménages aisés, on a d'élégants bougeoirs en bronze, qui conservent toujours leur aspect après de longs services. Les bougeoirs en imitation de bronze ayant pour base un support en forme de feuille de vigne, ont été pendant quelques années en grande faveur ; ils sont actuellement à peu

près abandonnés. Le genre de service auquel on les destine les amène encore plus vite que les flambeaux de faux bronze à l'état d'ustensiles de plomb, d'un aspect sale, terne et désagréable. Les bougeoirs en faïence, en porcelaine blanche et en cristal sont aussi propres que commodes, et ils auraient assurément la préférence sur tous les autres sans leur excessive fragilité; il faut pour cette raison les renouveler à chaque instant, et, quoiqu'ils ne coûtent pas très-cher, leur usage à la longue finit par devenir très-dispendieux. Les bougeoirs à la fois les plus économiques et les meilleurs pour le service sont en cuivre, du même modèle que le chandelier de cuisine, avec une base plus large et un anneau qui les rend plus portatifs.

Lanternes. — Les désastres causés par les incendies ont des conséquences tellement graves, les imprudences qui peuvent donner lieu à des incendies intéressent à un si haut degré la sécurité publique, qu'il devrait être interdit sous les peines les plus sévères d'entrer avec une chandelle allumée dans un grenier à foin, ou dans une cave contenant des copeaux, des tonneaux d'esprit-de-vin et d'eau-de-vie, ou de l'huile de pétrole. La plupart des explosions de gaz d'éclairage ont aussi pour cause l'imprudence de ceux qui approchent une chandelle allumée d'un tuyau de conduite de gaz où il existe une fuite inaperçue. Tous les accidents de cette nature peuvent être évités par l'emploi des lanternes ; si l'usage des lanternes n'est pas commandé d'une manière absolue par l'autorité, il l'est par le simple bon sens, autorité malheureusement trop souvent méconnue en matière d'économie domestique.

Rien de plus défectueux que la lanterne carrée,

vitrée sur toutes ses faces, la plus usitée néanmoins, parce qu'elle est la moins coûteuse à acheter. Le centre est occupé par une bobèche qui reçoit un bout de chandelle ou de bougie. Au bout de quelques minutes, l'intérieur de la lanterne, surtout quand elle n'est pas très-grande, s'échauffe à tel point par la flamme de la chandelle que celle-ci fond et laisse bientôt dans l'obscurité celui qui avait compté sur la lumière de sa lanterne. Les meilleures, connues sous le nom de lanternes sourdes, sont formées d'un verre sphérique très-épais, avec une porte en fer-blanc qu'on ferme à volonté quand on n'a pas besoin de la lumière aisément démasquée au moment où son service devient nécessaire. Dans les grandes fermes, on se sert pour le service des greniers et des écuries d'une lanterne de ce modèle, mais d'un grand diamètre, où le verre est remplacé par de la corne qui n'en a pas la fragilité.

On rappelle, à propos de la lanterne, l'*étrier-lanterne*, qui eut vers 1818 un tel retentissement que l'essai en fut fait aux étriers d'un escadron de cavalerie. C'est une lampe enveloppée d'un verre cylindrique, qui s'adapte sous l'étrier sans gêner en rien le cavalier, et qui éclaire sa route dans tous les sens. Quoique l'étrier-lanterne soit tombé dans un injuste oubli, c'est un appareil peu coûteux, dont on peut recommander l'usage, à la campagne, aux notaires, aux médecins et aux ecclésiastiques, souvent obligés de voyager la nuit par tous les temps sur les chemins les moins praticables.

Appareils au gaz. — On pourrait à la rigueur se dispenser de mentionner ici les appareils au gaz; car l'emploi de ces appareils n'a pas réellement pénétré dans nos mœurs au delà de la rue, du magasin et

de l'atelier. La crainte des dérangements et des embarras causés par la pose des tuyaux et leur entretien s'oppose à l'introduction des appareils au gaz dans le domaine de l'économie domestique proprement dite, où ces appareils ne sont point admis, quoiqu'on en fabrique qui, par le luxe et l'élégance, sont en parfaite harmonie avec le mobilier le plus riche, et d'autres qui, par leur extrême simplicité, s'accordent très-bien avec l'ameublement le plus modeste.

Veilleuses. — On pourrait aussi ne pas comprendre parmi les appareils d'éclairage domestique, la veilleuse, dont l'utilité est sensiblement réduite et dont l'usage devient de plus en plus rare, depuis qu'à l'aide des allumettes dites chimiques on peut se procurer de la lumière sans perte de temps à un moment donné. Il n'en était pas ainsi du temps où, pour obtenir du feu, il fallait battre le briquet, ustensile de ménage dont l'emploi a duré des siècles, et qui est tombé dans un oubli tel que nos enfants qui n'en ont jamais vu, quand on parle devant eux d'un briquet, ont peine à comprendre le sens de ce terme. Figurez-vous, en effet, l'impatience d'un homme à moitié endormi, frappant sur un briquet (ou sur ses doigts) pendant un quart d'heure pour parvenir à force de patience à allumer un fragment d'amadou. C'est alors que quiconque prévoyait la nécessité d'obtenir du feu et de la lumière au milieu de la nuit, ne pouvait se dispenser d'allumer une veilleuse en se couchant. Dans la plupart des ménages, la veilleuse consistait en un verre à boire à demi rempli d'eau, surnagée par quelques centimètres d'huile à brûler. Une mèche insérée dans une rondelle mince de liége recouverte d'un morceau de carte à jouer, flottait à la surface de l'huile ; souvent elle s'y noyait, et celui

qui avait cru pouvoir compter sur la lumière de la veilleuse, se trouvait forcé de se remettre à battre patiemment le briquet. Aujourd'hui la veilleuse n'est plus nécessaire que dans la chambre des malades et des enfants en sevrage; elle y est plutôt usitée pour sa chaleur que pour sa lumière. Le meilleur modèle de veilleuse pour cette destination a la forme d'une petit tour en porcelaine surmonté d'une théière dont la capacité ne dépasse pas celle d'un verre à boire ordinaire. La flamme de la veilleuse maintient à la température voulue le lait, le bouillon ou la tisane que contient la théière, sans qu'il soit nécessaire d'allumer du feu pour faire réchauffer ces liquides.

CHAPITRE XII

Combustibles pour l'éclairage domestique.

Huile a bruler. — Ce n'est pas tout de se procurer les meilleurs appareils d'éclairage domestique, selon les ressources et la position sociale de chaque ménage; il faut encore se pourvoir des meilleurs combustibles pour alimenter ces appareils. Pendant une longue suite de siècles, l'huile seule a été employée pour l'éclairage; elle est encore aujourd'hui pour cette destination le combustible le plus généralement usité. Les motifs qui peuvent faire préférer la lumière d'une lampe alimentée par l'huile à celle d'une chandelle ou d'une bougie, ne sont pas basés uniquement sur le prix de revient de ces deux modes d'éclairage. Quand, dans une chambre de travail, plusieurs personnes occupées se réunissent pour passer ensemble une soirée d'hiver, il ne s'agit pas seulement de savoir s'il est plus économique ou plus coûteux de donner à chacun sa chandelle ou sa bougie, que d'éclairer toute l'assistance avec la lumière d'une ou deux lampes. Le prix de revient des deux modes d'éclairage n'est qu'une considération secondaire, en présence de la nécessité de distribuer à chacun la clarté, selon les exigences de son genre de travail. Ainsi, dans les veillées de village, les fileuses au rouet ou à la quenouille peuvent se contenter de la

demi-clarté d'une seule lampe fumeuse, accrochée aux solives d'une grange; elles n'ont pas besoin d'y voir très-clair. Dans la chambre d'une couturière, la lumière d'une forte lampe à modérateur est à peine suffisante; dans l'atelier d'un graveur, cette dernière lumière serait encore trop faible, si elle n'était rendue plus vive par sa concentration au moyen de globes de verre remplis d'eau.

L'huile de colza est la meilleure de toutes celles dont on dispose pour l'éclairage, lorsqu'elle a été convenablement épurée, c'est-à-dire dépouillée des principes mucilagineux qu'elle tient en suspension et qui en troublent la transparence. Cette huile est rarement pure; quand elle est mélangée d'huile de navette et de cameline, elle n'en est pas beaucoup plus mauvaise; elle est au contraire sensiblement détériorée par son mélange avec l'huile de chènevis; mais cette falsification n'est pas très-difficile à reconnaître à la couleur: la bonne huile de colza épurée doit être d'une transparence parfaite et d'un jaune franc, tant qu'elle est de pure graine de colza ou de diverses graines de plantes oléifères de la famille des crucifères; pour peu qu'elle soit mêlée d'huile de chènevis, elle prend une nuance verdâtre à laquelle un connaisseur ne peut se tromper.

Les procédés de l'épuration des huiles à brûler sont du domaine de la grande industrie et non de celui de l'économie domestique; ils ne donnent un résultat satisfaisant que quand on opère en grand, sur des quantités de beaucoup supérieures à celles qui peuvent entrer dans l'approvisionnement d'une famille.

L'huile de pétrole, d'introduction récente dans l'éclairage domestique, est un bitume liquide minéral, dont la plus grande partie est puisée dans des sources

abondantes découvertes depuis quelques années seulement dans l'Amérique du Nord. On en extrait aussi des quantités importantes de schistes bitumineux exploités sur divers points de l'Europe et livrés à la distillation ; l'huile de schiste est exactement de même nature que l'huile de pétrole. Cette huile, comme on l'a dit en parlant de la lampe-phare, diffère essentiellement de l'huile de colza et de toutes les huiles grasses. Ces huiles exposées à une température élevée se décomposent, mais elles ne s'évaporent pas. L'huile de pétrole, au contraire, quand le réservoir qui la contient est porté à une température de 25 à 30 degrés seulement, dégage d'abondantes vapeurs d'une nature très-inflammable. Dans une lampe-phare allumée, ces vapeurs montent du réservoir; elles se trouvent en contact avec la flamme de la mèche, et font explosion. Avec les lampes-phares bien construites, cela n'arrive que très-rarement; il suffit néanmoins que cela soit possible pour inspirer à une partie du public une juste défiance. La lampe à modérateur ou toute autre lampe alimentée avec une huile grasse, ne peut dans aucun cas faire explosion; son réservoir ne dégage pas de vapeurs inflammables. Pour que l'huile de pétrole devienne d'un usage général, il faut que, par la distillation ou par des procédés chimiques, on en isole la partie volatile pour la ramener aux conditions des huiles grasses extraites des graines oléifères. Alors on pourra s'en servir comme de toute autre huile pour alimenter toute espèce de lampes; alors seulement l'huile de pétrole sera employée à l'éclairage domestique avec sécurité et économie.

CHANDELLE. — A Paris et dans les grandes villes où toutes les classes de la population ont à leur disposition

de la chandelle de bonne qualité, on n'a pas d'idée des moyens tout à fait primitifs encore en usage dans quelques cantons écartés pour combattre l'obscurité. On ne se doute guère, par exemple, que dans les Landes de Gascogne, les habitants des campagnes font encore usage, comme dans les siècles antérieurs au christianisme, de branches de pin enflammées qu'on suspend dans le foyer et qu'on renouvelle à mesure qu'elles se consument. Dans les campagnes de nos départements de l'Ouest, on en est encore à un mélange de résine et de suif fondus ensemble, dont on prépare de longues chandelles aussi flexibles que les bougies dites *rats-de-cave*. Ces chandelles sont tortillées autour de l'extrémité d'un grossier flambeau de fer battu; elles s'y consument en donnant une lueur obscure dont les fileuses de la Bretagne et de l'Anjou se contentent faute de mieux. L'usage des chandelles, soit au moule soit à la baguette, s'est maintenu, presque sans modifications, depuis le quatorzième siècle jusqu'à nos jours. Il est inutile d'en faire ressortir les inconvénients, que tout le monde comprend. Quant à la lumière, rien ne fatigne plus la vue que les alternatives de clarté vive et de demi-obscurité. Ces alternatives sont le principal défaut de la lumière de la chandelle; on ne les évite en partie qu'en faisant continuellement usage des mouchettes, ce qui fait perdre beaucoup de temps et n'est pas compatible avec une rigoureuse propreté. Au point de vue de la salubrité, quand plusieurs chandelles sont allumées à la fois dans une chambre peu spacieuse, l'atmosphère de la chambre se charge de noir de fumée très-divisé, qui s'introduit dans les voies respiratoires, non sans compromettre sérieusement la santé des personnes d'un tempérament délicat. Ainsi,

sous tous les rapports, l'éclairage à la chandelle est inférieur à la lumière d'une lampe même défectueuse : cela n'est pas douteux. La chandelle se vend au poids; le kilog. et le demi-kilog. de chandelle contiennent un nombre de chandelles déterminé. Les plus usitées sont de 16 au kilog., anciennement chandelles des huit à la livre, et de 12 au kilog. chandelles des six. On peut obtenir d'un kilog. de chandelle des six de bonne qualité 106 heures d'éclairage; c'est la chandelle la plus fréquemment employée pour l'éclairage domestique. Quant aux travaux du soir qui exigent une clarté vive, celle des meilleures chandelles est toujours insuffisante, parce que leur surface est trop glissante pour qu'il soit possible d'y adapter le support d'un abat-jour. Les lampes de tous les modèles sont munies de cet indispensable accessoire, à la faveur duquel on profite complétement de l'éclairage sans avoir les yeux fatigués par le contact direct de la lumière.

Bougies stéariques. — Cinq siècles s'étaient écoulés sans apporter de modifications sensibles à la fabrication de la chandelle; l'industrie avait seulement régularisé la forme extérieure des chandelles en les coulant dans des moules, au lieu de les faire à la baguette, selon l'antique usage : c'était tout, et nul ne prévoyait un changement radical dans ce mode d'éclairage domestique, lorsque, de nos jours, Paris a vu naître, grandir et prospérer l'industrie aujourd'hui plus florissante que jamais de la fabrication de la bougie de stéarine. La chimie avait démontré dans le suif l'existence de deux principes gras : l'un liquide, de consistance huileuse, désigné pour cette raison sous le nom d'oléine; l'autre sec, solide, ne graissant par son contact ni les doigts, ni le papier, ni les étoffes, baptisé par les chi-

mistes du nom de stéarine. Les premiers industriels qui tentèrent de baser sur ces données de la science la fabrication en grand des bougies stéariques, échouèrent devant un écueil auquel ils n'avaient même pas songé. La cause principale de la préférence accordée de tout temps par les personnes riches à la bougie de cire sur la chandelle, c'est qu'il faut à tout moment moucher la chandelle, tandis que la bougie se mouche d'elle-même, c'est-à-dire que sa mèche se consume et se réduit en cendres à mesure qu'elle brûle, sans se carboniser comme celle de la chandelle, de sorte que la bougie de cire donne une lumière aussi égale qu'il est possible de le désirer. Il n'en fut pas de même de la bougie stéarique à sa naissance ; elle devait être mouchée comme la chandelle, et son prix étant beaucoup plus élevé, personne n'en voulait. Après d'assez longs tâtonnements, on finit par donner aux bougies de stéarine des mèches tressées, qui se courbent d'elles-mêmes à mesure qu'elles se consument, et dont l'extrémité tombe en cendres impalpables. Cet obstacle franchi, la bougie stéarique ne pouvait manquer de faire son chemin. Elle l'a si bien fait que très-probablement, quand l'industrie sera parvenue à faire encore un peu baisser les prix actuels de la bougie de stéarine, la vieille chandelle de suif, sale et malsaine, sera complétement bannie de l'éclairage domestique.

Bougie de cire. — Depuis qu'on peut se procurer à des prix modérés de bonne bougie stéarique, donnant une belle lumière, se mouchant d'elle-même, peu différente de la bougie de cire quant à l'égalité de son éclairage, la bougie de cire est à peu près hors d'usage ; les ciriers ne préparent plus que des cierges de différentes grosseurs pour le service des églises,

où la bougie de stéarine ne peut les remplacer. Néanmoins, il y a encore un petit nombre de maisons opulentes où l'usage de la bougie de cire est conservé comme une tradition. Le prix actuel de la bougie de cire comparé à celui de la bougie stéarique, est en ce moment (1864) dans la proportion de 8 à 5.

GAZ D'ÉCLAIRAGE. — Si l'on ne considérait dans le gaz d'éclairage que le bon marché, il aurait la préférence sur toute espèce d'huile, de chandelle ou de bougie. En effet, aux prix actuels de Paris, la même somme de lumière qui, produite par le gaz, coûte 1 franc, coûte en chandelle 5 fr. et en bougie stéarique 7 fr. Mais il y a le revers de la médaille. En premier lieu, il y a les frais et les embarras du premier établissement; ensuite la cause principale qui empêche l'éclairage au gaz de franchir le seuil des appartements habités, c'est la crainte, malheureusement fondée, des accidents auxquels ce mode d'éclairage peut donner lieu. Ces accidents sont de deux sortes; ceux qu'on redoute le plus ne sont pas les plus fréquents : ce sont les explosions, et les incendies qui peuvent en être la suite; les autres, dont on se préoccupe moins et qui surviennent pourtant bien plus souvent, sont les asphyxies, causées par l'accumulation du gaz d'éclairage dans les lieux habités. Il est certain que ces deux genres d'accidents peuvent presque toujours être prévenus par la prudence humaine. Il suffit cependant d'un robinet mal fermé, ou d'une fissure imperceptible dans un tuyau de plomb, pour que le gaz d'éclairage envahisse tout un appartement. Ce gaz, dont la présence ne se trahit pas toujours par son odeur à laquelle on finit par s'habituer, ne peut pas produire d'explosion par lui-même; il brûle avec une flamme tranquille, sans détonation, lorsqu'il est pur. C'est le

mélange de gaz et d'air en diverses proportions qui est détonnant, et quand, dans une chambre fermée, il existe une fuite de gaz, celui-ci et l'air atmosphérique ne tardent pas à se trouver mêlés dans les proportions voulues pour produire une détonation au contact de la flamme. Presque toujours les explosions proviennent de l'imprudence constamment renouvelée des gens qui, quand un local est envahi par le gaz, s'en vont, tenant une chandelle allumée à la main, rechercher la place de la fuite tout le long des tuyaux. En pareil cas, il faut toujours commencer par ouvrir portes et fenêtres, afin de chasser au dehors, par un courant d'air vif, l'air mêlé de gaz hydrogène. On a soin ensuite, avant de se mettre à rechercher la fuite soupçonnée, de tenir d'une main le flambeau, de l'autre un fort tampon de linge mouillé, moyen le plus efficace pour éteindre à la minute le gaz, s'il commençait à s'enflammer. Les visites, lorsque l'odeur du gaz avertit de l'existence d'une fuite, doivent être faites le soir, avant de se coucher. Il y a de trop nombreux exemples de gens asphyxiés pendant leur sommeil par le gaz accumulé dans l'atmosphère d'une chambre à coucher, faute d'une inspection facile en temps utile ; on ne pourrait citer un seul de ces malheurs qu'il n'eût pas été possible de prévenir par la plus vulgaire prudence.

En somme, il n'y a rien d'étonnant à ce que l'immense majorité des habitants des villes répugne à l'emploi du gaz pour l'éclairage domestique. On l'admet dans les magasins, les cafés et l'escalier des grandes maisons, mais point ailleurs. On ne peut pas, malgré le prix de revient comparativement très-modéré de l'éclairage au gaz, blâmer la réserve des habitants des villes qui préfèrent dépenser davantage pour être moins bien éclairés, mais avec bien plus de sécurité.

CHAPITRE XIII

Blanchissage.

Le blanchissage du linge est une affaire importante dans tout ménage grand ou petit; il ne dépend pas toujours de la maîtresse de maison de faire ou de faire faire cette importante opération dans les meilleures conditions possibles. A Paris et dans les grandes villes, les lavoirs publics, d'institution toute moderne, tournent heureusement la difficulté pour les ménagères des classes laborieuses; elles y lavent elles-mêmes leur linge avec facilité et économie. Quant aux familles de la classe moyenne, le temps et le local leur manquent également pour faire couler la lessive chez elles; elles ne peuvent que recourir aux blanchisseuscs de profession, dont les services ont deux inconvénients à peu près inévitables: elles se font payer fort cher, et elles détruisent en peu de temps le linge le plus solide; il y quelques exceptions sans doute, mais il y en a peu. Ce n'est guère qu'à la campagne ou dans les villes du second et du troisième ordre, que le blanchissage domestique est réellement praticable; il va sans dire que partout où ce blanchissage est possible, il doit être adopté.

Avant de décrire les procédés du blanchissage domestique, il est utile de prendre un aperçu des diverses

substances employées pour rendre le linge aussi blanc qu'il peut l'être, sans hâter sa destruction. Ce sont : 1° les *cendres de bois;* 2° le *savon blanc,* ou *savon de Marseille ;* 3° le *savon-noir,* ou *savon de potasse ;* 4° le *sel de soude;* 5° le *sel d'oseille* ou *oxalate de potasse ;* 6° l'*eau de Javelle.*

Cendres de bois. — Les cendres de bois sont l'élément fondamental de la lessive, mode de blanchissage le plus usité par toute la France, à l'exception des départements de notre extrême frontière du Nord. Si les corps étrangers qui altèrent la propreté du linge n'étaient pas d'une nature grasse, par conséquent insolubles dans l'eau, il suffirait de laver le linge à grande eau pour le rendre parfaitement propre. Les marins, pendant les voyages de long cours, ne disposant que d'une petite quantité d'eau douce toujours distribuée avec réserve à bord des navires, ont recours à un mode de blanchissage d'une extrême simplicité: ils attachent en paquet leur linge sale à l'arrière du bâtiment, et lui font faire un certain trajet dans le sillage du vaisseau. Si le linge parcourait ce trajet dans l'eau douce, il n'en sortirait pas beaucoup moins sale qu'il n'y serait entré ; le sel marin et les autres substances contenues dans l'eau de la mer agissant énergiquement sur le linge, finissent par le rendre plus ou moins propre. La potasse contenue dans les cendres de bois, et séparée de celles-ci par l'action prolongée de l'eau bouillante, agit de la même manière sur le linge passé à la lessive.

Les cendres les meilleures pour la lessive sont les plus riches en potasse ; le premier rang appartient sous ce rapport aux cendres de charbon de bois, recueillies dans les fourneaux de cuisine. Vien-

nent ensuite les cendres des fours des boulangers et des pâtissiers. Ces deux espèces de cendres sont rares; elles n'existent nulle part en quantité proportionnée aux besoins du blanchissage; on se sert à peu près exclusivement des cendres du foyer. Mais, dans le foyer, même quand on y brûle du bois sans mélange de houille, de coke ou de tourbe, la cendre de bois n'est jamais parfaitement pure; on jette souvent au feu des os et toute sorte de débris; on y brûle aussi du bois de charpente et de vieilles planches hérissées de clous qui restent dans les cendres. Il est donc nécessaire de tamiser les cendres du foyer avant de s'en servir pour la lessive, afin d'en séparer avec soin tout ce qui pourrait tacher le linge au lieu de le blanchir par le lessivage.

A Paris et dans les grandes villes, l'usage de brûler du bois seul ne subsiste plus que par exception; la houille et le coke sont associés au bois pour le chauffage domestique; il en résulte que les cendres bonnes pour la lessive y deviennent de plus en plus rares. Les cendres de houille contiennent toujours, outre une quantité de potasse moindre que celle que renferment les cendres de bois, des fragments de scories bitumineuses qui deviendraient des causes de taches sur le linge, si ces cendres étaient employées au lessivage.

Savon blanc. — Ce savon porte aussi le nom de savon de Marseille, parce que cette ville est le centre de sa fabrication; il est composé de soude et d'huile d'olives. La soude est fournie à bas prix par les salines du département du Var, dont le sel est converti en cristaux de soude par des procédés industriels. Si l'extraction de l'huile des olives récoltées dans nos départements voisins du littoral de la Méditerranée

était soignée comme elle pourrait et devrait l'être, la presque totalité de cette huile serait comestible, et passerait dans la consommation. Mais l'opération du *détritage* des olives se fait par des procédés tellement imparfaits, qu'une faible partie seulement de l'huile d'olives peut être vendue pour l'usage alimentaire; tout le reste est âcre, de mauvais goût, propre seulement à la fabrication du savon. On sait que, d'après les recherches du savant chimiste allemand Justus Liebig, il est établi par les chiffres d'une statistique irrécusable que les peuples les plus avancés en civilisation sont ceux qui font le plus largement usage du savon, et que ceux qui en emploient le moins, étant par conséquent les moins propres, sont les plus rapprochés de l'état de barbarie absolue.

Le savon de soude doit être choisi sec, solide, onctueux au toucher sans être gras, à coupure nette et non pâteuse. Ce savon est naturellement blanc ; les nuances bleues dont il est artificiellement marbré n'ajoutent rien à ses propriétés, bien que la plupart des acheteurs soient persuadés du contraire. Il est bon de faire d'avance une bonne provision de savon de soude ; on le paye toujours un peu moins cher quand on en prend plusieurs kilogrammes à la fois ; puis, le savon acquiert de la qualité en vieillissant. La maîtresse de maison qui a fait provision de savon de soude, ne doit pas perdre de vue le sage proverbe qui dit : *Provision, profusion.* Ce proverbe n'est vrai que chez la ménagère qui néglige la surveillance des choses de son domaine ; il doit seulement l'avertir de veiller au bon emploi des objets achetés d'avance, afin qu'il n'y ait ni désordre ni gaspillage.

SAVON NOIR, ou *savon de potasse*. — L'usage de ce

savon n'est vulgaire que sur notre extrême frontière du Nord, où l'on ne brûle que de la houille et de la tourbe, et où, par conséquent, les cendres de bois font défaut pour la lessive. Ce savon, dont la nuance est plus verte que noire, est coloré artificiellement par les fabricants, qui cherchent à lui donner l'aspect désiré des acheteurs, bien que cette coloration ne puisse rien ajouter à ses propriétés utiles. Le savon noir est fabriqué avec la potasse rouge d'Amérique, et toutes les huiles de graines grasses, colza, navette, cameline et chènevis. On le vend dans le nord de la France par petits barils du poids de 20 à 25 kilog. ; il est toujours plus avantageux d'acheter le savon noir par barils que de l'acheter au poids en détail.

Sel de soude. — Depuis le commencement de ce siècle, l'industrie de la fabrication du sel de soude, ou carbonate de soude en cristaux, par la décomposition du sel marin, a pris en France une immense extension. Ces cristaux ont pour principaux débouchés les verreries et les savonneries dont ils sont une des matières premières indispensables ; le blanchissage en emploie aussi des quantités importantes, principalement à Paris. La difficulté toujours croissante de se procurer de bonnes cendres de bois pour la lessive, a fait depuis quelques années substituer à la lessive ancienne, dans les lavoirs publics et chez les blanchisseuses de profession, une solution plus ou moins chargée de sel de soude, qui, quand la dose en est convenablement mé[illegible] [illegible]re pas la solidité du linge beaucoup plus [illegible] cendres, et rend le linge parfaitement [illegible] soude doit être choisi blanc et en [illegible]és.

Sel d'oseille. — Le vrai nom de ce sel est *oxalate, acide de potasse ;* il sert à enlever les taches que l'action de la lessive et celle du savonnage qui lui succède, n'ont pas réussi à faire disparaître. L'acide oxalique doit son nom à une plante nommée par les botanistes *oxalide*, et dont le nom vulgaire est *surelle,* qui contient une dose assez forte de cet acide. L'oseille cultivée et toutes les variétés du genre *rumex* (patience) contiennent aussi de l'acide oxalique, d'ou vient le nom vulgaire du sel d'oseille. Ce sel n'agit sur les taches du linge que par l'excès d'acide qu'il contient; mais cet excès d'acide attaque le fil dont le linge est composé, aussi bien chez les toiles de lin et de chanvre que chez les tissus de coton ; il importe de ne s'en servir que dans les cas d'absolue nécessité et avec une extrême réserve.

Eau de Javelle. — Ce liquide, encore plus corrosif que le sel d'oseille, est une solution plus ou moins faible de chlore dans l'eau. Le prix de l'eau de Javelle étant toujours très-peu élevé, c'est en la prodiguant que les blanchisseuses de profession parviennent à blanchir un très-grand nombre de pièces de linge dans un temps donné, non sans en accélérer la destruction. Il est certain qu'à Paris notamment, le linge se détruit bien moins par l'usage que par l'eau de Javelle. Ce n'est point à dire que cette eau ne doive jamais et dans aucun cas être employée pour le blanchissage domestique ; mais il ne faut pas, comme le font sans scrupule les blanchisseuses de profession, verser des flots d'eau de Javelle sur du linge qu'avec un peu de patience et de savon on peut rendre aussi blanc que possible, en lui conservant toute sa solidité.

Procédés de blanchissage. — Malgré son importance économique, le blanchissage est une des branches de l'économie domestique qui ont le moins progressé de nos jours ; tout, pour ainsi dire, est à faire pour trouver des procédés capables de blanchir le linge très-vite, très-bien, à peu de frais, et en en prolongeant la durée ; c'est assurément ce que ne fait pas le blanchissage ordinaire. Puis, ces procédés inventés, il resterait à trouver un moyen de les faire adopter, soit dans les grandes villes par les blanchisseuses, soit à la campagne et dans les petites villes par les ménagères, les unes et les autres étant également attachées à leurs usages traditionnels, également déterminées à les maintenir en vigueur envers et contre tous. La solution du problème, en présence d'une difficulté de cette nature, ne peut pas sembler très-prochaine. Il y a donc lieu de décrire, bien que leur connaissance soit des plus vulgaires, les opérations du blanchissage tel qu'il est pratiqué sans modifications de temps immémorial.

Un premier point est à signaler à l'attention des maîtresses de maison : le linge sale, soit qu'il doive être remis entre les mains destructives de la blanchisseuse, soit qu'il puisse, ce qui vaut mieux, être lessivé à la maison, doit toujours attendre un certain temps avant de passer au blanchissage. Souvent à la ville, l'exiguité des logements oblige en quelque sorte à renfermer le linge sale, soit dans le bas d'une armoire, soit dans une malle ; on ignore généralement qu'un séjour de quinze jours seulement dans une pareille situation détériore le linge beaucoup plus que ne le ferait le blanchissage le moins bien ménagé. A la ville, en y mettant un peu de bonne volonté, sauf à se gêner plus ou moins, il est presque toujours possible

de suspendre le linge sale sur des porte-manteaux dans un corridor aéré; un rideau de serge verte le dérobe à la vue. Dans des conditions de logement moins restreintes, c'est au grenier, sur des cordes, que le linge sale doit être étendu dans l'intervalle d'une lessive à une autre, en ayant soin qu'il y soit exposé à l'air libre, fréquemment renouvelé. Partout où le blanchissage domestique est possible, le linge, avant d'être suspendu à l'air en attendant le *blanchissage*, doit être *essangé*. La plupart des blanchisseuses disent *échangé*, terme qui, dans cette acception, n'a pas de sens. Essanger le linge, c'est l'agiter un moment, pièce par pièce, dans de l'eau froide, le laisser bien sécher, et le conserver ensuite dans le meilleur état possible jusqu'au grand jour de la lessive. Ce jour, dans la plupart des maisons où règne une certaine aisance, ne revient que deux fois par an, quelquefois quatre, rarement au delà.

Le matériel nécessaire pour couler la lessive comprend : 1° un cuvier monté sur un trépied en bois, et percé à sa partie inférieure d'un trou bouché par une poignée de paille tordue; 2° un chaudron de cuivre ou une marmite en fonte de fer posée sur un trépied de fer, ou bien accrochée à la crémaillère scellée dans la cheminée; 3° une terrine posée sous l'ouverture inférieure du cuvier; 4° un pot ou une casserole pour puiser l'eau dans la terrine à mesure qu'elle se remplit.

Tout étant prêt et un bon feu allumé dans la cheminée, les plus grosses pièces de linge, telles que les draps et les nappes, sont empilées dans le fond du cuvier, puis successivement les chemises, les serviettes, et finalement les plus petites pièces au-dessus de toutes les autres. Le cuvier doit être assez grand pour que, quand il a reçu tout le linge qui doit être lessivé

en une fois, il reste encore à son intérieur un vide d'un décimètre au moins de profondeur. On étend à la surface du linge rendue aussi égale que possible, une pièce de grosse toile nommée *charrier;* le charrier doit être assez grand pour déborder dans tous les sens par-dessus l'orifice du cuvier. Les cendres tamisées sont étendues en couche d'une égale épaisseur sur toute la surface du charrier; l'eau bouillante est répandue peu à peu sur les cendres pour les imbiber sans les déranger ; on continue à verser de l'eau, jusqu'à ce que, tout le linge en étant bien pénétré, la lessive commence à couler dans la terrine. La lessive est alors reprise dans la terrine, et reversée, non pas sur les cendres dont le charrier est chargé, mais dans la marmite, sous laquelle on entretient un bon feu, afin que son contenu soit toujours en ébullition. L'art de bien couler la lessive consiste à puiser constamment dans la chaudière une quantité de lessive bouillante égale à celle qui s'écoule par l'ouverture inférieure du cuvier; ce travail exige ordinairemant six heures, au bout desquelles l'effet utile de la lessive s'est complétement produit. Quand une lessive a été bien coulée, la potasse contenue dans les cendres a été dissoute en totalité; elle a converti en savon toutes les substances grasses qui pouvaient exister dans le linge sale; ces substances ont été entraînées dans l'eau de lessive; le linge est, selon l'expression reçue, blanc de lessive; il n'est pas encore complétement propre. Pour achever de le nettoyer, il reste à lui faire subir l'opération du savonnage.

La lessive, dans le plus grand nombre de nos départements, se fait uniformément de la manière qu'on vient de décrire. Dans les départements de l'Ouest, où l'on brûle habituellement de la tourbe, on ne dispose

mistes du nom de stéarine. Les premiers industriels qui tentèrent de baser sur ces données de la science la fabrication en grand des bougies stéariques, échouèrent devant un écueil auquel ils n'avaient même pas songé. La cause principale de la préférence accordée de tout temps par les personnes riches à la bougie de cire sur la chandelle, c'est qu'il faut à tout moment moucher la chandelle, tandis que la bougie se mouche d'elle-même, c'est-à-dire que sa mèche se consume et se réduit en cendres à mesure qu'elle brûle, sans se carboniser comme celle de la chandelle, de sorte que la bougie de cire donne une lumière aussi égale qu'il est possible de le désirer. Il n'en fut pas de même de la bougie stéarique à sa naissance ; elle devait être mouchée comme la chandelle, et son prix étant beaucoup plus élevé, personne n'en voulait. Après d'assez longs tâtonnements, on finit par donner aux bougies de stéarine des mèches tressées, qui se courbent d'elles-mêmes à mesure qu'elles se consument, et dont l'extrémité tombe en cendres impalpables. Cet obstacle franchi, la bougie stéarique ne pouvait manquer de faire son chemin. Elle l'a si bien fait que très-probablement, quand l'industrie sera parvenue à faire encore un peu baisser les prix actuels de la bougie de stéarine, la vieille chandelle de suif, sale et malsaine, sera complétement bannie de l'éclairage domestique.

Bougie de cire. — Depuis q[illegible]'on peut se procurer à des prix modérés de bonne bou[illegible]gie stéarique, donnant une belle lumière, se mouch[illegible]ant d'elle-même, peu différente de la bougie de cir[illegible] quant à l'égalité de son éclairage, la bougie de [illegible] est à peu près [illegible] d'usage ; les ciriers ne prép[illegible]t plus que d[illegible] de différentes grosseurs

où la bougie de stéarine ne peut les remplacer. Néanmoins, il y a encore un petit nombre de maisons opulentes où l'usage de la bougie de cire est conservé comme une tradition. Le prix actuel de la bougie de cire comparé à celui de la bougie stéarique, est en ce moment (1864) dans la proportion de 8 à 5.

GAZ D'ÉCLAIRAGE. — Si l'on ne considérait dans le gaz d'éclairage que le bon marché, il aurait la préférence sur toute espèce d'huile, de chandelle ou de bougie. En effet, aux prix actuels de Paris, la même somme de lumière qui, produite par le gaz, coûte 1 franc, coûte en chandelle 5 fr. et en bougie stéarique 7 fr. Mais il y a le revers de la médaille. En premier lieu, il y a les frais et les embarras du premier établissement; ensuite la cause principale qui empêche l'éclairage au gaz de franchir le seuil des appartements habités, c'est la crainte, malheureusement fondée, des accidents auxquels ce mode d'éclairage peut donner lieu. Ces accidents sont de deux sortes; ceux qu'on redoute le plus ne sont pas les plus fréquents : ce sont les explosions, et les incendies qui peuvent en être la suite; les autres, dont on se préoccupe moins et qui surviennent pourtant bien plus souvent, sont les asphyxies, causées par l'accumulation du gaz d'éclairage dans les lieux habités. Il est certain que ce[illegible] genres d'accidents peuvent presque toujour[illegible]nus par la prudence humaine. Il suffit [illegible]obinet mal fermé, ou d'une fissure im[illegible] un tuyau de plomb, pour que le gaz [illegible] un appartement. Ce gaz, [illegible]as toujours par son odeur [illegible]r, ne peut pas produire [illegible]rûle avec une flamme [illegible] qu'il est pur. C'est le

mélange de gaz et d'air en diverses proportions qui est détonnant, et quand, dans une chambre fermée, il existe une fuite de gaz, celui-ci et l'air atmosphérique ne tardent pas à se trouver mêlés dans les proportions voulues pour produire une détonation au contact de la flamme. Presque toujours les explosions proviennent de l'imprudence constamment renouvelée des gens qui, quand un local est envahi par le gaz, s'en vont, tenant une chandelle allumée à la main, rechercher la place de la fuite tout le long des tuyaux. En pareil cas, il faut toujours commencer par ouvrir portes et fenêtres, afin de chasser au dehors, par un courant d'air vif, l'air mêlé de gaz hydrogène. On a soin ensuite, avant de se mettre à rechercher la fuite soupçonnée, de tenir d'une main le flambeau, de l'autre un fort tampon de linge mouillé, moyen le plus efficace pour éteindre à la minute le gaz, s'il commençait à s'enflammer. Les visites, lorsque l'odeur du gaz avertit de l'existence d'une fuite, doivent être faites le soir, avant de se coucher. Il y a de trop nombreux exemples de gens asphyxiés pendant leur sommeil par le gaz accumulé dans l'atmosphère d'une chambre à coucher, faute d'une inspection facile en temps utile ; on ne pourrait citer un seul de ces malheurs qu'il n'eût pas été possible de prévenir par la plus vulgaire prudence.

En somme, il n'y a rien d'étonnant à ce que l'immense majorité des habitants des villes répugne à l'emploi du gaz pour l'éclairage domestique. On l'admet dans les magasins, les cafés et l'escalier des grandes maisons, mais point ailleurs. On ne peut pas, malgré le prix de revient comparativement très-modéré de l'éclairage au gaz, blâmer la réserve des habitants des villes qui préfèrent dépenser davantage pour être moins bien éclairés, mais avec bien plus de sécurité.

CHAPITRE XIII

Blanchissage.

Le blanchissage du linge est une affaire importante dans tout ménage grand ou petit; il ne dépend pas toujours de la maîtresse de maison de faire ou de faire faire cette importante opération dans les meilleures conditions possibles. A Paris et dans les grandes villes, les lavoirs publics, d'institution toute moderne, tournent heureusement la difficulté pour les ménagères des classes laborieuses; elles y lavent elles-mêmes leur linge avec facilité et économie. Quant aux familles de la classe moyenne, le temps et le local leur manquent également pour faire couler la lessive chez elles; elles ne peuvent que recourir aux blanchisseuses de profession, dont les services ont deux inconvénients à peu près inévitables: elles se font payer fort cher, et elles détruisent en peu de temps le linge le plus solide; il y quelques exceptions sans doute, mais il y en a peu. Ce n'est guère qu'à la campagne ou dans les villes du second et du troisième ordre, que le blanchissage domestique est réellement praticable; il va sans dire que, partout où ce blanchissage est possible, il doit être adopté.

Avant de décrire les procédés du blanchissage domestique, il est utile de prendre un aperçu des diverses

sage du linge ne soit beaucoup plus commode et plus économique que le lessivage ordinaire ; l'opération ne dure que deux heures ; il n'y a pas de main-d'œuvre, et la dépense en combustible est presque nulle. C'est de tous les procédés de blanchissage celui qui mérite le plus d'être recommandé partout où les conditions de logement permettent de l'adopter.

Blanchissage de fin. — On comprend sous cette désignation le blanchissage de toutes les pièces qui ne doivent être soumises ni à la lessive ni à aucun des procédés qui en tiennent lieu. Ce blanchissage n'emploie qu'un seul procédé : toutes les pièces de linge fin sont trempées dans une eau de savon blanc plus ou moins chargée ; on les fait bouillir dans cette eau pendant un quart d'heure, puis on les savonne avec d'autant plus de ménagements que leur tissu est plus délicat. A Paris et dans les grandes villes, la profession de blanchisseuse de fin est distincte de celle de blanchisseuse en gros ; c'est un métier qui exige un long apprentissage, parce que le linge fin ne doit pas être seulement blanchi ; il faut encore qu'il soit empesé, gaufré, plissé, *tuyauté ;* il y a un art de blanchir et de repasser les pièces brodées, de façon à faire valoir le mérite de la broderie; tout cela exige de l'adresse et du goût ; une bonne blanchisseuse de fin est dans son genre une artiste ; ne l'est pas qui veut.

Le blanchissage de fin peut toujours être pratiqué à la maison, au moins en grande partie, même quand la situation du ménage oblige à donner le gros linge à blanchir au dehors. Les bonnets de linge, les cols de femme et d'homme, les mouchoirs brodés, ne devraient jamais passer par les mains de la blanchisseuse, qui ne manque pas de les exterminer ; la pratique du blan-

chissage de fin devrait faire partie obligée de l'éducation de toutes les jeunes filles de condition moyenne; aucun talent ne saurait leur être plus utile.

Repassage. — La partie la plus délicate et la plus difficile du blanchissage de fin, c'est le repassage; cette opération s'applique aussi au plus grand nombre des pièces de linge passées à la lessive. Les draps de lit, les nappes et les serviettes peuvent s'en passer; il suffit, quand ces pièces sont bien sèches, de les *étirer* dans les deux sens de la longueur et de la largeur, et de les mettre en presse, pour rendre leurs surfaces suffisamment unies. Le reste du linge de corps et tout le linge fin, sans exception, doivent être repassés. L'opération du repassage ne peut s'apprendre que par la pratique; on ne peut prétendre à l'enseigner en en donnant la description. On a indiqué (chap. X) les changements introduits dans la manière de chauffer les fers à repasser, sur un fourneau portatif surmonté d'un tuyau conique à compartiments pouvant chauffer six fers à la fois. Cette innovation a été sans doute suggérée par la manière dont les blanchisseuses du Nord chauffent leurs fers à repasser. Comme elles ne font point usage de charbon de bois, elles ne peuvent poser les fers immédiatement sur le feu; le contact de la houille enflammée les mettrait bientôt hors de service ; elles les posent sur une plaque de tôle chauffée par-dessous, de sorte que la nature du chauffage est sans action sur les fers. De là à l'invention du fourneau-Grenier (c'est le nom de l'inventeur) il n'y avait qu'un pas. En plaçant ce fourneau dans le foyer d'une cheminée, aucune parcelle de gaz acide carbonique ne peut se répandre dans l'intérieur de l'atelier des repasseuses. Cette amélioration toute moderne est géné-

ralement appréciée et adoptée par les blanchisseuses de Paris et des grandes villes; il n'en est pas de même dans beaucoup de départements. On y tient encore par habitude avec obstination à l'ancien fer creux, dont le dessus est grillé; on le remplit de braise allumée; le mouvement de va-et-vient du fer pendant le repassage entretient la combustion de la braise, et la repasseuse trouve ce fer très-commode, parce qu'elle n'a pas besoin de se déranger à chaque instant pour en changer. On ne peut rien imaginer de plus malsain que ce mode de repassage, puisqu'il oblige les repasseuses à respirer toute la journée un mélange d'air et de gaz acide carbonique. Le fer creux, à foyer intérieur, devrait être proscrit, et il pourrait l'être d'autant plus facilement qu'on obtient le même résultat, celui de repasser longtemps sans interrompre le travail, en se servant d'un fer creux, à ouverture latérale, dans lequel on introduit une brique chauffée dans le foyer. Mais la nécessité de chauffer cette brique exige une dépense assez forte de combustible; la supériorité reste toujours acquise au fourneau-Grenier pour le chauffage des fers à repasser.

CHAPITRE XIV

Dégraissage.

Le dégraissage constitue une branche importante de l'économie domestique ; il est, pour tous les tissus autres que le linge, ce que le blanchissage est pour le linge. Par le dégraissage, des vêtements plus ou moins endommagés par le service, mais encore éloignés du moment où il sera nécessaire de les mettre définitivement à la réforme, prolongent honorablement leur utile existence, sans faire honte à celui qui les porte.

Assurément, il en coûte moins pour dégraisser un habit encore bon que pour en acquérir un neuf, ou même pour en faire retourner un ancien. Il ne faudrait pas en conclure que le dégraissage est à l'usage exclusif des ménages où l'on est forcé de regarder de très-près à la dépense ; on doit tenir compte du chapitre des accidents. Bien des gens qui possèdent plus que de l'aisance répugnent avec raison à mettre au rebut un vêtement neuf ou presque neuf, gâté accidentellement par une ou deux taches, que le dégraissage peut faire disparaître.

Les principaux éléments du dégraissage, c'est-à-dire les substances le plus communément employées pour dégraisser les tissus de laine et de soie, com-

prennent : 1° le *savon à détacher ;* 2° le *fiel de bœuf ;* 3° le *bois de Panama ;* 4° la *benzine.*

Savon a détacher. — Il vaut mieux préparer ce savon chez soi que de l'acheter tout fait ; les divers savons blancs vendus sous le nom de savon à détacher ont tous le même défaut : ils contiennent un excès de soude caustique qui, à la vérité, dégraisse parfaitement toutes les étoffes de laine, mais qui les attaque au point de leur faire montrer la corde, ce qui rend les vêtements beaucoup moins présentables que s'ils n'avaient pas été dégraissés ; le remède est en ce cas pire que le mal : il n'y a pas de profit.

Pour faire de bon savon à détacher, il faut avoir d'abord du savon blanc de Marseille, de toute première qualité. Afin qu'il soit parfaitement sec, condition essentielle du succès de l'opération, on coupe un morceau de savon blanc du poids de 500 grammes en plaques de deux ou trois centimètres seulement d'épaisseur, qu'on dépose sur une planche dans un local très-sec. Au bout de 15 jours, ce savon est suffisamment desséché pour pouvoir être râpé finement et en quelque sorte pulvérisé. On le met dans un mortier de marbre, et l'on y incorpore avec un pilon de bois six jaunes d'œuf très-frais, exactement séparés des blancs. Cette pâte doit être battue fort et longtemps, afin de la rendre aussi parfaitement homogène que possible. Ce point obtenu, on y ajoute par petites portions un peu de fiel de bœuf, juste ce qu'il en faut pour que la pâte soit bien maniable, sans être trop molle ; elle est alors divisée en petites briques carrées qu'on laisse bien se consolider à l'air libre. Le savon à détacher ainsi préparé, lorsqu'il est fait avec soin, dégraisse parfaitement ; il ménage les tissus de laine

et leur laisse tout leur lustre, après les avoir rendus aussi propres qu'ils peuvent l'être. La seule difficulté pour cette préparation, c'est l'emploi d'un mortier de marbre, ustensile qui ne fait pas toujours partie obligée du mobilier ; mais il y a si souvent lieu de s'en servir que, dans tout ménage bien monté, il devrait être considéré comme indispensable.

FIEL DE BŒUF. — Le fiel de bœuf, sous son nom vulgaire d'*amer de bœuf*, est le plus souvent employé sans aucune préparation. Le contenu d'un fiel est délayé dans un litre d'eau bouillante s'il est petit, dans deux litres s'il est gros ; les pièces à dégraisser sont lavées dans ce liquide, sans autre cérémonie. Il faut seulement que le fiel soit frais ; s'il est tant soit peu corrompu, outre qu'il devient fort dégoûtant et qu'il exhale une odeur repoussante, il perd une partie de ses propriétés pour le dégraissage. De toute manière, même quand le fiel de bœuf est employé aussi frais que possible, c'est toujours un liquide peut attrayant, en raison de la matière colorante verte dont il est chargé ; cette matière, qui d'ailleurs ne participe en rien aux propriétés utiles du fiel de bœuf quant au dégraissage, peut en être complétement séparée par le procédé suivant :

Il faut se procurer plusieurs fiels de bœuf, de manière à en réunir deux litres. On en met un litre sur le feu ; on le laisse bouillir assez pour qu'il donne de l'écume, qu'on a soin d'enlever à mesure qu'elle se produit. Quand le fiel ne donne plus d'écume, on y fait fondre trente grammes d'alun en poudre, puis on laisse refroidir le liquide. D'autre part, on traite exactement de la même manière un autre litre de fiel de bœuf, auquel on ajoute, après que toute l'écume est

enlevée, 30 grammes de sel commun. Les deux liquides refroidis sont réunis, afin qu'ils exercent une réaction l'un sur l'autre; cette réaction ne s'opère que très-lentement, elle n'est complète qu'au bout de trois mois. Alors, un dépôt très-abondant s'est formé au fond des bouteilles; on décante le liquide sans y mêler le dépôt; puis on le filtre au papier gris, et on le conserve à la cave, pour s'en servir au moment du besoin. Le fiel de bœuf qui a subi cette préparation n'a rien perdu de ses propriétés utiles; la ménagère prévoyante qui en a fait provision, n'a pas besoin de recourir à tout moment au boucher, au risque d'éprouver des nausées en opérant avec un fiel trop avancé, qui d'ailleurs dégraisse très-mal.

Pour le dégraissage ordinaire, le fiel de bœuf préparé est délayé dans de l'eau bouillante, à la même dose que l'amer de bœuf sans préparation ; s'il y a des taches plus rebelles que les autres, on les attaque séparément avec une petite quantité de fiel de bœuf préparé, étendu dans un volume d'eau chaude égal au sien.

Bois de Panama. — Depuis quelques années seulement, on fait beaucoup usage en France, pour dégraisser toute sorte de tissus de laine, d'un bois qui se vend en planchettes minces, de forme irrégulière, sous le nom de bois de Panama. Ce bois, qui vient de l'Amérique du Sud, est celui d'un arbre imprégné d'un suc laiteux et nommé par les botanistes *galactodendrum ;* les gens du pays le nomment *palo de vacca* (arbre vache), à cause du lait qu'il contient. Le bois de Panama dégraisse moins bien que le fiel de bœuf; il coûte plus cher, et, bien qu'il ne soit pas vénéneux dans le vrai sens du mot, il provoque des éternuments

très-fatigants ; la nouveauté l'a mis en faveur, il est douteux que sa vogue se soutienne. Il n'a qu'une supériorité, celle de la propreté, par rapport au fiel de bœuf employé en nature ; il n'en a aucune sur le fiel de bœuf préparé.

La décoction de bois de Panama se prépare de la manière suivante : Dans deux ou trois litres d'eau on fait bouillir 500 grammes de ce bois, brisé par petits morceaux. Après un bon quart d'heure d'ébullition, la décoction est retirée du feu ; ou y laisse séjourner le bois pendant 24 heures, après quoi elle est remise sur le feu. Dès les premiers bouillons, on en retire les morceaux de bois, et l'on s'en sert comme d'une eau de savon propre au dégraissage sans autre préparation.

BENZINE. — La benzine est une essence de bitume liquide, qui joue un grand rôle dans l'industrie, comme proche parente de l'aniline et des autres couleurs qu'elle a engendrées à l'usage de la teinture. Son rôle dans l'économie domestique est plus modeste. La benzine sert à faire disparaître toutes les taches d'une nature grasse sur les tissus de soie comme sur ceux de laine. Elle ne s'emploie que par gouttes versées avec beaucoup de réserve sur les taches ; on commence aussitôt à frotter la partie tachée avec un morceau de ouate qui s'imbibe de benzine, jusqu'à ce que ce liquide soit complétement évaporé; quand il ne reste plus de traces de benzine, la tache a disparu. Le succès de l'emploi de la benzine pour le dégraissage est subordonné à une condition : c'est qu'avant d'y recourir, on n'aura point essayé d'enlever les taches avec un autre liquide quelconque. On sait qu'à Paris il y a une classe de teinturiers qui sont en même temps dégraisseurs ; ils ne teignent jamais d'étoffes neuves,

leur industrie ne s'exerce que sur des vêtements plus ou moins usés, dont on veut changer la couleur pour les rajeunir. Tous les teinturiers de cette catégorie exercent, comme accessoire de leur profession, l'art du dégraisseur; aucune tache ne leur résiste; ils savent surtout utiliser la benzine avec une rare habileté. Mais tout leur talent vient échouer contre les taches qui, avant que l'étoffe passe entre leurs mains, ont été imprégnées d'un autre liquide à détacher.

Plusieurs liquides, autrefois fort en faveur, ont disparu depuis que la benzine est en usage; au commencement de ce siècle on ne connaissait pour enlever les taches sur les tissus de laine et de soie, que l'essence de térébenthine, l'essence de citron, et par-dessus tout l'essence vestimentale du sieur Dupleix, aujourd'hui tellement oubliée qu'il serait difficile d'en retrouver dans le commerce. Cette essence était composée principalement d'huile essentielle de térébenthine et d'esprit-de-vin; tout cela est passé à l'état de souvenir, après avoir fait la fortune de ceux qui en vendaient.

Pratique du dégraissage. — La plus simple des opérations du dégraissage consiste dans le nettoyage des vêtements blancs de laine, dont l'étoffe est désignée sous le nom de flanelle de santé, et qui se portent immédiatement sur la peau. La flanelle de santé doit être lavée dans de l'eau de son aussi chaude que les mains peuvent la supporter, frottée comme pour un savonnage ordinaire, puis rincée à l'eau froide, séchée et repassée; jamais, pour la rendre plus propre, on ne doit la mettre en contact avec le savon blanc ou noir, la soude, la potasse, on une substance alcaline quelconque. La raison en est que, quand on blanchit la flanelle de santé, le but n'est pas de la rendre le plus

blanche possible, mais seulement de la nettoyer, en lui conservant dans toute leur intégrité ses propriétés absorbantes qui constituent sa valeur au point de vue de l'hygiène ; c'est ce que fait l'eau de son. L'eau de savon ou toute autre solution alcaline, même faible, aurait pour effet d'altérer la partie laineuse du tissu, d'en diminuer la souplesse, de le rendre par conséquent plus ou moins impropre à absorber la transpiration, et d'en réduire presque à rien l'effet utile. Donc, de l'eau de son pas trop chargée, puis de l'eau fraîche très-pure, c'est tout ce qu'il faut pour nettoyer la flanelle de santé. C'est pourquoi les vêtements de ce genre doivent autant que possible être blanchis à la maison; s'ils doivent abolument être donnés à blanchir au dehors, il ne faut les confier à une blanchisseuse qu'après s'être assuré qu'elle les nettoiera avec les ménagements convenables ; un seul blanchissage au savon, sans les user ni les altérer sensiblement en apparence, suffirait pour les gâter sans remède.

Les taches de nature grasse, provenant de la graisse, du suif, de la stéarine, ou de l'huile, s'enlèvent, lorsqu'elles sont récentes, sans qu'il soit nécessaire de recourir à aucun liquide; l'application d'un fer chaud passé par-dessus un papier non collé, dit papier buvard, posé immédiatement sur la tache, l'enlève en faisant absorber par le papier toute la matière grasse rendue liquide par la chaleur; c'est le plus simple de tous les dégraissages. Mais, dès qu'on a laissé vieillir les taches, surtout les taches d'huile, les plus tenaces de toutes, on ne peut plus compter sur l'efficacité de ce procédé. C'est que l'huile et les autres corps gras qui peuvent donner naissance à des taches, ne restent pas constamment dans leur état primitif; ils changent en partie de nature au contact de l'air ; ils deviennent plus

ou moins résineux ; ils ne peuvent, dans leur nouvel état, être fondus par la chaleur du fer à repasser, et complétement absorbés par le tissu du papier non collé. Les savons, la soude et la potasse enlèvent les taches grasses anciennes, mais en détériorant profondément les tissus, surtout quand ils sont teints de diverses nuances fugaces. Il faut alors recourir au fiel de bœuf préparé et au savon à détacher, dont on a donné précédemment les recettes. L'argile smectique ou argile à foulon, dans les cantons où il est facile de s'en procurer de bonne qualité, enlève bien les taches grasses anciennes et n'endommage pas trop les tissus ; mais les couleurs légères, quand elles ne sont pas très-bon teint, ne lui résistent pas, tandis que le fiel de bœuf préparé dégraisse parfaitement, quel que soit l'âge des taches, et n'attaque ni les tissus ni les couleurs.

Il y a deux manières de procéder au dégraissage d'un vêtement de drap ou de tout autre tissu de laine : on peut le laisser entier, ou bien le découdre, dégraisser chaque pièce séparément, et refaire le vêtement à neuf avec les morceaux dégraissés. C'est la première méthode qu'il faut adopter quand l'habit est presque neuf et qu'il n'a qu'un petit nombre de taches à enlever ; il en est de même quand le vêtement déjà aux trois quarts usé, peut cependant rendre encore quelques services, mais ne représente pas la valeur d'une façon, de sorte que ce serait une duperie de perdre son temps à le défaire et le refaire, ou de payer cette besogne à un tailleur. S'il s'agit au contraire d'un vêtement très-bon, devant encore servir longtemps, mais gâté par un assez grand nombre de taches, il faut le découdre, dégraisser les morceaux pièce à pièce et le refaire à neuf : il en vaut la peine.

Quand un vêtement de drap doit être dégraissé sans être décousu, la première chose à faire c'est de le battre longtemps et avec ménagement, afin que la poussière rende toutes les taches visibles ; elles sont marquées une à une avec le savon à détacher ; on les mouille ensuite avec du fiel de bœuf, préparé ou non ; après quoi, on trempe légèrement une petite brosse dans une eau de fiel peu chargée, et l'on frotte jusqu'à ce que la tache soit partie, en ayant soin de ne pas faire agir la brosse dans deux sens opposés, mais de suivre toujours en brossant le sens du poil couchant, c'est-à-dire le sens du lainage de l'étoffe lorsqu'elle était dans son neuf. Lorsqu'on n'aperçoit plus de taches, on lave tout le vêtement avec l'eau de fiel modérément chargée ; on le rince à l'eau propre, puis on le fait sécher à l'air libre en le suspendant sur la moitié d'un cerceau attaché à une forte ficelle. Quand il est sec, le vêtement dégraissé n'a plus besoin que d'un coup de brosse sur toute sa surface, toujours, bien entendu, dans le sens du poil couchant. En cet état, il ne passera jamais pour un vêtement neuf, mais il sera encore capable de faire pendant un certain temps un utile service.

On rencontre souvent des difficultés imprévues pour dégraisser à fond les vêtements, soit entiers, soit décousus. Les taches d'huiles grasses cuites, telles que celles qui proviennent de l'huile de lin préparée pour délayer les couleurs à l'usage de la peinture, ne cèdent qu'en partie aux procédés du dégraissage ordinaire ; elles se montrent encore plus tenaces que les vieilles taches d'huile ordinaire. Il faut, pour en avoir raison, recourir à un moyen très-rationnel du reste, mais dont l'efficacité n'est pas comprise du premier coup d'œil. On verse sur ces deux genres de taches de l'huile

fraîche dont on laisse l'étoffe se pénétrer très-profondément. L'huile récente dissout l'huile cuite ou l'huile très-ancienne devenue résineuse au contact de l'air. Ce premier résultat obtenu, on enlève avec du papier brouillard, à l'aide d'un fer chaud, la plus grande partie de l'huile, et l'on termine le dégraissage avec le fiel de bœuf. C'est par un procédé fondé sur le même principe qu'on peut avoir raison des taches de goudron facilement contractées par les vêtements d'uniforme des marins. Ces taches ne peuvent être enlevées directement par aucune essence à détacher; le fiel de bœuf est sans action sur elles. On laisse d'abord couler sur ces taches du beurre fondu, aussi chaud qu'il peut l'être sans devenir noir. Le beurre en cet état ramollit et dissout le goudron. L'argile smectique, ou argile à foulon, absorbe le beurre chargé de goudron; ce qui reste de la tache disparaît, soit avec le fiel de bœuf, soit avec le savon à détacher.

Les taches de couleurs à l'huile peuvent détériorer accidentellement des vêtements de drap presque neufs; il faut les attaquer d'abord avec de la mie de pain ni trop tendre ni trop rassis. Après en avoir enlevé le plus possible de cette manière, on emploie pour faire disparaître le surplus, de l'essence de térébenthine; c'est, on le sait, mettre une tache à la place d'une autre, la seconde est même ordinairement beaucoup plus grande que la première; mais l'essence de térébenthine est volatile; on la mouille à plusieurs reprises avec de l'esprit-de-vin, on présente la pièce tachée à une certaine distance d'un feu clair; l'esprit-de-vin s'évapore en entraînant l'essence et il ne reste pas de traces de la tache.

Sur les étoffes de soie, on enlève le plus gros des taches avec l'essence de térébenthine, puis on absorbe

celle-ci avec du jaune d'œuf frais, et enfin on enlève le jaune d'œuf avec le fiel de bœuf préparé. L'opération doit être faite avec beaucoup de soins et de ménagements, pour conserver autant que possible l'éclat du tissu et la vivacité des couleurs. Les taches sur les étoffes de soie brunes ou d'autres nuances fugaces, ne peuvent être enlevées qu'avec du fiel de bœuf seulement, et, malgré toutes les précautions possibles, l'étoffe pâlit toujours plus ou moins.

Le damas pour meubles, lorsqu'il est taché, se nettoie très-bien avec l'argile à foulon ; il peut ensuite être brossé légèrement à froid, avec une brosse très-douce, enduite légèrement de savon à détacher. On rince le damas à grande eau ; puis on le tord entre deux linges, et on le repasse également entre deux linges, avant qu'il soit entièrement sec. Sur le damas et sur les autres étoffes de soie, les taches de stéarine ne peuvent être enlevées qu'en partie par l'application du fer chaud et du papier buvard ; ce qui en reste cède à l'emploi de l'esprit-de-vin appliqué à plusieurs reprises et évaporé à l'aide d'une douce chaleur.

CHAPITRE XV

Entretien des vêtements et du mobilier.

CONSERVATION DU LINGE ET DES VÊTEMENTS. — La conservation en bon état des effets de vêtement, linge et chaussure, exige des soins particuliers, faute desquels ils ne tardent pas à se trouver hors de service, et doivent être remplacés. Les ennemis du linge et des vêtements de drap sont les insectes, spécialement les teignes, papillons de très-petites dimensions, aux ailes argentées ou dorées, qui pénètrent partout, déposent leurs œufs dans l'épaisseur des tissus, et donnent naissance à de très-petites chenilles qui commettent de déplorables dégâts jusqu'au moment où elles se transforment elles-mêmes en papillons. Les teignes ne mangent pas sous leur dernière forme; elles ne rongent les étoffes que tandis qu'elles sont à l'état de chenilles ou larves, improprement nommées vers. Car, pour le dire en passant, il n'y a de vers, à proprement parler, que ceux qui vivent et meurent sous la même forme, sans en changer; ceux qui, après avoir passé un certain temps sous forme de vers, doivent finir par s'enfermer dans une chrysalide pour devenir soit des papillons, soit d'autres insectes ailés, sont des chenilles ou des larves. Une fois que la femelle de la teigne a opéré la ponte de ses œufs dans l'épaisseur d'un tissu

il n'y a pas moyen de les en déloger; chaque œuf produira une larve, et chaque larve, pour se nourrir et subir ses transformations, vivra aux dépens du tissu, dans lequel elle fera son trou. Pour préserver les vêtements du malheur d'être piqués des vers, selon l'expression reçue, ce ne sont pas les larves qu'il faut tenter d'expulser, ce qui n'est pas praticable, ce sont les papillons qu'il faut écarter, afin de prévenir la ponte des œufs. On écarte le papillon de la teigne des armoires ou des commodes au linge et aux habits, en y déposant diverses substances odorantes, telles que des plantes aromatiques, du camphre et du poivre. Le vétiver des Indes, qu'on peut se procurer partout à bas prix, est propre au même usage. Mais il a, comme le camphre et le poivre, le grave inconvénient d'imprégner les vêtements d'une odeur persistante, si bien qu'on ne peut sans éternuer aborder une dame dont le châle a été saupoudré de poivre pour le préserver des teignes. Le thym, le serpolet, la lavande, le baume (menthe sauvage à feuilles rondes), et généralement les plantes les plus odorantes, sauvages ou cultivées, écartent suffisamment les teignes, et quand le linge ou les vêtements sont sortis de l'armoire, le contact de l'air ne tarde pas à dissiper l'odeur des plantes sèches employées à leur conservation. On signale particulièrement aux personnes qui ont dans leur voisinage un parc renfermant un ou plusieurs *paulownias*, les fleurs sèches de ce bel arbre du Japon, aujourd'hui très-répandu dans toute l'Europe.

Au Japon, la fleur du paulownia, que les Japonais nomment *ki-ri*, est le symbole de l'amitié, parce que plus elle vieillit à l'état sec, plus son parfum est délicat. L'odeur de la fleur sèche du paulownia tient le milieu entre la violette et la vanille; c'est une

de celles que le papillon de la teigne redoute le plus.

D'autres insectes, sans attaquer directement les tissus, font au linge de corps ainsi qu'aux draps de lit un tort considérable, en s'en prenant à la peau humaine qu'ils piquent pour se nourrir de notre sang. La propreté la plus minutieuse ne suffit pas toujours pour délivrer de ces insectes les chambres à coucher. Depuis quelques années la fabrication en grand des poudres insecticides sous diverses dénominations a pris les proportions d'une branche importante d'industrie. La plus efficace de ces poudres pour la destruction de toute espèce d'insectes parasites, est connue sous le nom d'insecticide-Vicat, du nom de son inventeur. Cette poudre ne tue pas immédiatement les insectes par son contact; elle leur donne la mort lentement, mais avec certitude, et pourvu qu'elle soit employée assez souvent, en quantité suffisante, elle produit dans un temps donné l'effet désiré. Cette poudre possède sur plusieurs autres proposées pour le même usage, l'avantage important de ne produire ni rougeurs ni démangeaisons à la peau.

Entretien de la chaussure. — De toutes les parties du costume, la chaussure est celle qui s'use le plus vite et qui doit être renouvelée le plus souvent. Dans beaucoup de ménages peu favorisés de la fortune, on croit réaliser une notable économie en faisant remettre à des souliers à demi usés des semelles entières, puis des demi-semelles, réparations qui, mises au bout l'une de l'autre, finissent par représenter beaucoup au delà de la valeur réelle des souliers, de sorte qu'en fin de compte on a payé au réparateur de la chaussure humaine un tribut fort lourd en pure perte; on a dépensé beaucoup pour être très-mal chaussé. La vé-

ritable économie consiste à payer un prix convenable pour acheter de bonnes chaussures, à les faire durer le plus possible par des soins judicieux d'entretien, et non pas à prolonger indéfiniment l'existence des chaussures rapetassées.

Dans les ménages aisés et riches, il y a lieu de se tenir en garde contre l'excès opposé, qui consiste, pour les amateurs d'une élégance exagérée, à porter habituellement des chaussures d'un prix élevé, dont on ne peut se servir qu'une ou deux fois. L'anecdote suivante à ce sujet circulait dans le public du temps où le célèbre Sakoski était, de l'aveu de tous, le premier bottier de la capitale. Un provincial, de passage à Paris, veut se permettre une paire de bottes de Sakoski; il les paye 60 francs. Heureux de se trouver si merveilleusement chaussé, il va faire un tour de promenade; une averse survient; les semelles de ses bottes de 60 fr. restent dans le ruisseau. Il retourne chez Sakoski. « Monsieur, dit-il, vous m'avez vendu cette paire de bottes 60 fr.; c'est votre prix, je n'ai pas fait d'observations; il y a de cela une heure tout au plus, et me voilà nu-pieds! »

Sakoski répond avec un grand sang froid : « Est-ce que Monsieur va à pied? » Il ne chaussait que des gens à équipage; ses bottes étaient excellentes pour ne pas marcher avec.

L'agent principal de la conservation de la chaussure, c'est le cirage. Les traités d'économie domestique du commencement de ce siècle, entre autres l'*Encyclopédie domestique*, contiennent des éloges exagérés du cirage au pinceau, dont ils donnent des recettes variées, et des imprécations contre les cirages à la brosse, importation alors toute récente de la Grande-Bretagne. De nos jours, on a totalement renoncé au ci-

rage au pinceau, et l'on a bien fait. L'un des inconvénients de ce cirage, quelle que soit sa composition, c'est de ne pas résister à l'humidité; si, par exemple, vous sortez avec des chaussures cirées au pinceau, et que vous donniez le bras à une dame dont la robe n'est pas noire, pour peu que l'air soit humide, la robe de la dame aura une bordure noire de votre côté. C'est ce qui n'arrive jamais quand les chaussures sont cirées à la brosse. C'est ce dernier genre de cirage qu'il faut adopter quand on ne peut pas porter des chaussures vernies, les plus propres, les plus élégantes, mais aussi les plus chères de toutes.

On croit devoir, en faveur de ceux qui tiennent aux anciens usages, donner ici la recette du meilleur cirage au pinceau. Ce cirage, du temps du premier empire, était seul en possession de l'entretien des chaussures; les décrotteurs du Pont-Neuf ne manquaient pas de dire aux passants : « A l'huile ou à la cire, ma pratique? » Tout cela est relégué au rang des souvenirs.

Cirage au pinceau. — Faites bouillir dans trois litres de vin rouge trente grammes de noix de Galle et trente grammes de bois de campêche, jusqu'à ce que le liquide soit réduit à un litre et demi. Passez la décoction; lorsqu'elle est refroidie, ajoutez-y un litre et demi d'eau-de-vie. Faites fondre dans ce liquide 500 grammes de gomme arabique, 500 grammes de cassonade blonde, et 30 grammes de sulfate de fer. La dissolution de la gomme et de la cassonade, ainsi que la réaction du sulfate de fer sur la décoction de noix de Galle, doivent se faire très-lentement, dans un lieu où règne une température douce, par exemple au coin d'une cheminée de cuisine.

Ce cirage au pinceau peut encore trouver son emploi dans les départements où les pluies sont rares et dont le climat est généralement sec. Il est certain que les domestiques qui ont une multitude de souliers et de bottes à cirer, dans un hôtel garni, par exemple, ont bien plutôt fait d'étendre le cirage au pinceau que de s'évertuer à brosser les chaussures l'une après l'autre pendant un quart d'heure chacune pour les faire reluire. Mais, partout où le climat est humide, le retour au cirage au pinceau n'est plus proposable, le mauvais vouloir des domestiques contre le cirage à la brosse n'y peut rien.

Cirage a la brosse en pate, dit *cirage anglais*. — Incorporez dans 200 grammes de mélasse, 20 grammes de gomme arabique en poudre et 100 grammes de noir d'ivoire. Eclaircissez la pâte en y ajoutant par petites portions un demi-verre de bière et deux cuillerées d'huile d'olives. Quand le mélange est bien intime, ajoutez-y 15 grammes d'acide sulfurique. Ce cirage en pâte peut être conservé dans des pots ou dans des boîtes de sapin; s'il se durcit en vieillissant, on doit, chaque fois qu'on s'en sert, le ramollir avec quelques gouttes de vin ou de bière. L'emploi de ce cirage est très-économique; il n'en faut qu'une très-petite quantité pour enduire les chaussures, qu'on brosse vivement avant que l'enduit soit parfaitement sec; il rend les chaussures très-brillantes et d'un beau noir.

Cirage liquide a la brosse. — La recette est la même que la précedente; quand le mélange des substances est opéré, on délaye le tout dans un litre de bière. Il en résulte un liquide épais dans lequel on

trempe le bout d'un pinceau dont on se sert pour humecter la brosse à étendre le cirage sur les chaussures. Quand on fait usage constamment du cirage à la brosse, en pâte ou liquide, il est utile, une fois par mois, de laver les chaussures avec une éponge bien mouillée. On les laisse sécher à l'air, puis on les enduit d'huile de poisson. Au bout de 24 heures, l'huile ayant pénétré le cuir qu'elle a rendu souple, on peut recommencer à cirer les chaussures avec le cirage à la brosse.

La plupart des décrotteurs de profession dans les grandes villes préparent leur cirage à la brosse de la manière suivante : Dans 200 grammes de mélasse ils incorporent 30 grammes de sulfate de fer en poudre; puis ils délayent le mélange dans un litre de vinaigre. Ce cirage à la brosse est beaucoup moins cher que le vrai cirage anglais ; mais il est beaucoup moins beau, et il dispose le cuir à se crevasser par l'action alternative de l'humidité et de la chaleur.

ENDUIT IMPERMÉABLE POUR LA CHAUSSURE. — Il y a des chaussures qui ne doivent jamais être cirées; ce sont les gros souliers et les bottes à l'usage des chasseurs, qui doivent la matin traverser des prairies humides de rosée, ou bien chasser au marais. Ces chaussures sont habituellement graissées d'huile de poisson ; mais, outre que cette huile exhale une odeur peu agréable, elle ne peut pas exclure l'humidité aussi complétement que le fait la composition suivante. Faites fondre sur un feu très-doux 250 grammes de suif, 120 grammes de saindoux, 50 grammes de cire jaune et 50 grammes de térébenthine. Quand ce mélange est complétement fondu, ajoutez-y en le remuant vivement 50 grammes d'huile d'olives. Cet enduit doit être

appliqué tiède sur les chaussures ; quand la première couche a bien pénétré le cuir, on en donne une seconde, après quoi l'on peut compter sur l'imperméabilité des chaussures dont l'enduit prolonge en même temps la durée.

Entretien du mobilier. — Dans toutes les positions de la vie, la maîtresse de maison doit tenir à être entourée dans son intérieur d'un peu de ce luxe qui ne saurait jamais être exagéré, et qu'on peut nommer le luxe de la propreté. Les idées et les habitudes ont bien changé quant au mobilier depuis la fin du moyen âge. Avant la Renaissance, on ne se servait que de meubles massifs, d'une durée pour ainsi dire indéfinie. Dans les petites villes et les bourgs de la presqu'île armoricaine, on trouve encore des armoires et des bahuts en chêne sculpté qui remontent au moyen âge ; ces meubles incommodes et laids, mais antiques, font le bonheur des amateurs, qui les payent à des prix extravagants à ceux qui consentent à les leur vendre. A Paris, il y a des fabriques importantes d'imitation de meubles antiques ; les produits de ces fabriques trompent les plus habiles connaisseurs.

A l'exception des familles opulentes dont les gros meubles sont en palissandre ou en accajou massifs, le mobilier de la plupart des familles se compose de meubles plaqués en feuilles d'acajou ou de noyer d'Amérique. Dans l'arrangement du mobilier, on doit autant que possible placer les meubles plaqués hors de la portée des rayons directs du soleil, et suffisamment éloignés du foyer de la cheminée. Une chaleur trop vive soulève de place en place le placage toujours très-mince ; il en résulte des boursouflures d'un effet dés-

agréable. L'aspect propre et neuf des meubles plaqués est plus ou moins promptement altéré par les mouches et la poussière, deux fléaux dont il n'est pas toujours facile de les garantir.

DESTRUCTION DES MOUCHES. — Bien des procédés divers sont en usage pour la destruction des mouches, qui, par leur déplorable facilité de multiplication et par les taches innombrables dont elles couvrent tous les objets à leur portée, deviennent pendant une partie de l'été et de l'automne un véritable fléau. Cet insecte justifie trop bien le nom que lui ont donné les naturalistes, qui le désignent sous le titre de mouche importune *(musca importuna)*. Dans les cuisines, les laiteries, les boutiques d'épiceries, où se trouvent réunies des substances de nature à attirer particulièrement les mouches, on emploie généralement la poudre et le papier tue-mouches. Ces deux moyens de destruction ont le même inconvénient; les mouches empoisonnées ne meurent pas immédiatement; elles vont tomber partout, assez souvent dans les mets et les boissons, auxquels elles communiquent des propriétés nuisibles qui ne sont pas sans danger.

En Belgique on se sert pour détruire une grande quantité de mouches à la fois, du procédé suivant : On pose debout sur une table, dans la position d'un livre entr'ouvert, une couverture de vieux registre dont les surfaces intérieures sont légèrement enduites de miel commun ; les mouches, attirées par le miel, s'y réunissent par centaines. En rapprochant vivement les parois du registre, on les écrase d'un seul coup, et le local infesté de mouches en est bientôt délivré. Mais on comprend que, dans une chambre habitée, un tel moyen n'est pas admissible. On en possède un autre auquel

il ne manque, pour être d'un usage général, que d'être plus connu. Un constructeur de Paris, M. Fasbender, vend, sous le nom de *cage tue-mouches*, un appareil également simple et ingénieux, qui fait par rapport aux mouches l'effet de la nasse pour le poisson : elles y entrent et n'en peuvent plus sortir. Au lieu d'aller, après s'être empoisonnées, tomber de tous côtés, elles meurent à l'intérieur de la cage, qu'il faut avoir soin de vider plusieurs fois par jour. La cage tue-mouches est suspendue comme une cage d'oiseau; il y en a de diverses grandeurs, plus on moins ornées, pour s'harmoniser avec le mobilier dont elles doivent faire partie; c'est le meilleur moyen qui puisse être mis en usage pour détruire les mouches à l'intérieur d'un appartement élégamment ou simplement meublé.

Les objets en bronze brun ou doré, les pendules, les cadres des tableaux, perdent rapidement leur éclat quand les mouches peuvent les salir sans obstacle. On les en écarte d'une manière sûre en passant sur ces objets, avec un pinceau, une mince couche de décoction de poireaux, qu'on laise sécher et qui ne ternit pas la dorure. Mais la décoction de poireaux répand dans l'appartement une odeur alliacée qui n'a rien d'attrayant, et cette odeur est très-persistante. L'huile de laurier, d'une odeur légèrement aromatique, éloigne aussi les mouches, moins sûrement toutefois que la décoction de poireaux; cette huile doit être appliquée sur les dorures en couche aussi mince que possible, en se servant d'un pinceau à peine graissé. Tels sont les moyens par lesquels on peut prévenir ou limiter les dommages que les mouches causent au mobilier.

Contre la poussière, il n'y a que l'usage fréquent du torchon, de l'éponge douce humide, et de l'époussetoir. On fait observer qu'il se produit peu de poussière

dans un appartement dont les cheminées tirent bien, et où l'on a soin de tenir, lorsqu'on balaye, les portes et les fenêtres ouvertes.

En dépit de tous les soins et de toutes les précautions, les mouches, la poussière, et aussi le contact de l'air humide et de la fumée, finissent toujours par ternir les glaces, les bronzes, les dorures et les gros meubles ; on leur rend un aspect neuf par divers procédés de nettoyage.

NETTOYAGE DES GLACES. — Un peu de blanc d'Espagne délayé dans quelques cuillerées d'eau et autant d'eau-de-vie étendue sur la surface d'une glace qu'on frotte ensuite avec une peau blanche très-douce, c'est le procédé ordinaire de nettoyage, appliqué de la même manière aux carreaux de vitre. Il n'y aurait rien à dire si le blanc d'Espagne était, ainsi qu'il devrait l'être, composé de craie blanche parfaitement pure. Mais le meilleur blanc d'Espagne contient toujours quelques grains imperceptibles de sable siliceux très-fin. Quand on s'en sert pour nettoyer les carreaux de vitre, le sable qui raie le verre y produit de petites lignes dont on s'aperçoit à peine. On les voit très-bien, au contraire, à la surface d'une glace ; à la longue, une glace rayée dans tous les sens finirait par perdre toute sa valeur ; on ne doit donc procéder au nettoyage des glaces qu'avec de la craie préparée de la manière suivante : Dans un litre d'eau pure, délayez un pain de blanc d'Espagne ordinaire ; ajoutez deux cuillerées de fort vinaigre ; secouez fortement le liquide, puis laissez-le reposer pendant un bon quart d'heure. Il se sera formé au fond du vase un dépôt abondant. Néanmoins, la liqueur surnageante sera encore laiteuse, en raison

d'une petite quantité de craie qu'elle tiendra en suspension; décantez cette liqueur, qui ne contient que de la craie pure, et servez-vous-en en toute sécurité pour le nettoyage des glaces. Les grains de sable que contenait primitivement le blanc d'Espagne sont tombés par leur propre poids au fond du vase; le liquide laiteux ne peut plus en contenir aucune parcelle.

NETTOYAGE DE L'ARGENTERIE ET DES BIJOUX. — Le nettoyage de l'argenterie exige de grands ménagements depuis que l'ancienne argenterie en argent plein n'est plus en usage que dans les maisons opulentes, et que partout ailleurs elle est remplacée par le métal blanc argenté par les procédés de la galvanoplastie. Une légère eau de savon, employée avec une brosse douce, commence à rendre à l'argenterie son poli primitif; la restitution est complète quand, après le savonnage, les pièces argentées ou pleines sont trempées dans l'eau blanchie par la craie, préparée comme pour le nettoyage des glaces. On les laisse sécher à l'air libre; étant sèches, elles sont couvertes d'un très-mince dépôt de craie à un état de division extrême. On frotte alors vivement chaque pièce d'argenterie avec une peau blanche douce; après quoi l'on y passe une brosse douce sèche, afin d'enlever toutes les parcelles de craie qui peuvent y rester adhérentes. Quand l'opération est bien conduite, l'argenterie redevient telle qu'elle était dans son neuf.

Pour les bijoux en or, on commence, comme pour l'argenterie, par le savonnage à la brosse douce. Puis, pour rendre aux bijoux tout l'éclat de leur premier poli, on fait brûler des croûtes de pain dont le charbon


copal
et de

leur, qui doit être soigneusement ménagée, on agite le contenu du matras au moyen d'un long tube de verre d'un petit diamètre ; sans quoi, les substances résineuses attaquées par l'alcool se prendraient en masse, et il serait très-difficile d'en obtenir la complète dissolution. Le verre pilé, qui d'ailleurs ne contribue en rien à la composition du vernis, sert à prévenir l'agglomération des substances. Quand tout est dissous, et qu'il ne reste au fond du matras que le verre pilé, on y introduit 100 grammes de térébenthine, et le vernis est terminé. On l'applique froid, avec un pinceau plat ; une couche suffit, mais il faut prendre beaucoup de précautions pour que la poussière ne puisse s'attacher au vernis avant qu'il soit entièrement sec, ce qui suffirait pour le ternir.

En procédant comme on vient de l'indiquer, mais en éliminant de la recette la résine copal, on obtient un vernis clair, excellent pour toute espèce de cartonnage plus ou moins orné.

Les dessus de marbre des gros meubles ont aussi besoin de temps en temps d'être remis à neuf ; il suffit pour cela de les frotter patiemment, d'abord avec un morceau d'étoffe de laine légèrement graissé d'huile, ensuite avec une pièce de même étoffe non graissée.

On fait observer que trop souvent ni ce procédé, ni aucun autre de même genre, ne parvient à rendre un aspect neuf aux dessus de marbre des gros meubles, non plus qu'aux appuis des cheminées en marbre. C'est que, dans ce cas, on n'a pas pris assez [illegible]ions pour préserver le marbre du contact [illegible]u vent en altérer le poli. Si, par [illegible]'nadvertance sur un marbre [illegible] ou bien si l'on y a laissé

tomber quelques gouttes de limonade, de jus de groseilles, ou de tout autre liquide plus ou moins acide, il en résulte une tache que nul frottement ne saurait faire disparaître.

CHAPITRE XVI

Cosmétiques.

Depuis qu'il y a des femmes qui désirent conserver leur fraîcheur en faisant tout ce qui dépend d'elles pour la perdre, il y a à côté d'elles des spéculateurs qui font d'excellentes affaires à leurs dépens, en leur vendant fort cher, sous le nom de *cosmétiques*, des préparations de tout genre destinées à réparer ou seulement à dissimuler les ravages du temps. On peut, sans offenser en quoi que ce soit la plus belle moitié du genre humain, faire observer aux dames que le temps n'est pas toujours seul responsable des rides précoces et des altérations de la peau du visage; les tourments, les inquiétudes, l'irritabilité y sont aussi pour quelque chose. Contre ces causes de détérioration du visage, tous les cosmétiques dont se compose la boutique du parfumeur sont impuissants; on ne peut leur opposer que deux cosmétiques d'un effet sûr et qui ne coûtent rien : le calme d'esprit, et la bonne humeur; à la vérité, n'en a pas qui veut.

Beaucoup de cosmétiques, parmi les plus usités, ont pour effet de rendre à la peau et au teint un éclat passager, suivi d'altérations profondes et irréparables; d'autres nuisent sérieusement non-seulement à la fraîcheur, mais encore, ce qui est plus grave, à la santé de

••

celles qui en font habituellement usage; ceux-là ne doivent pas même être nommés dans ce traité. Les cosmétiques dont on indique la préparation et l'emploi sont complétement inoffensifs. On est prévenu qu'ils ne produisent pas toujours avec certitude l'effet désiré, parce qu'ils sont sans action sur le tempérament, l'agitation du sang, les troubles nerveux, toutes causes qui le plus souvent occasionnent la perte de la fraîcheur; cela ne veut pas dire que les cosmétiques inoffensifs sont sans utilité : ils peuvent au contraire très-bien remplir leur destination, mais c'est à la condition que des causes étrangères ne viendront pas entraver leur action et neutraliser leur effet utile.

De tous les cosmétiques, le premier, sans contredit, c'est l'eau, surtout l'eau de pluie, la meilleure de toutes quand elle est filtrée et parfaitement limpide. Pour les jeunes filles et les jeunes femmes durant la période la plus brillante de la jeunesse, alors qu'elles sont douées d'une florissante santé, l'eau pure, employée fraîche en toute saison, suffit pour maintenir l'éclat de la peau; tout au plus peut-on y joindre un peu de savon de toilette ou quelques gouttes d'eau de Cologne; tout autre cosmétique serait plus nuisible qu'utile. Plus tard, la nécessité de réparer les dommages causés par les occupations du ménage et les travaux domestiques, peut exiger quelque chose de plus; on a recours alors aux préparations suivantes :

Pate d'amandes. — Jetez dans l'eau bouillante 250 grammes d'amandes douces et autant d'amandes amères ; enlevez les peaux ; faites refroidir les amandes dans l'eau fraîche ; laissez-les bien égoutter ; pilez-les dans un mortier de marbre pour en faire une pâte parfaitement homogène. Ajoutez vers la fin de l'opéra-

tion deux cuillerées de jus de citron et autant de bonne eau-de-vie. Conservez la pâte d'amandes dans un pot de faïence fermé d'un parchemin, dans un local frais sans être humide.

La plupart du temps, la pâte d'amandes est préparée avec le son d'amandes, c'est-à-dire avec le parenchyme sec de l'amande qui reste après qu'on en a retiré l'huile, substance beaucoup moins chère que les amandes entières. Il faut dans ce cas ajouter à la recette précédente pour 500 grammes de pâte d'amandes, 15 grammes d'huile d'amandes douces qu'on y incorpore exactement. On peut aussi pour la parfumer y joindre quelques grammes de racine d'iris de Florence en poudre fine. De quelque manière que la pâte d'amandes ait été préparée, on en prend gros comme une noisette pour en frotter les mains et le visage, qu'on lave immédiatement après avec de l'eau froide ou tiède, selon la saison. La pâte d'amandes adoucit la peau et prévient les gerçures.

Pommade contre les rides. — Pilez des oignons de lis blanc dans un mortier de marbre ; exprimez-en le jus. D'autre part, faites fondre sur un feu très-doux 60 grammes de cire blanche. Versez la cire fondue dans un mortier de marbre, que vous aurez préalablement rendu tiède en y versant de l'eau bouillante, afin que la cire fondue ne se fige pas immédiatement. Incorporez à la cire fondue, en l'agitant vivement et longtemps, 60 grammes de suc d'oignons de lis, et 60 grammes de très-beau miel blanc de Narbonne. Ajoutez-y quelques gouttes d'essence de bergamote. On enduit le visage de cette pommade le soir en se couchant ; on l'enlève le matin avec une très-légère eau de savon de toilette. L'effet de ce cosmétique est

nul contre les plis de la peau qui ne sont pas réellement des rides provenant de l'âge, mais qui résultent du froncement fréquent des sourcils, par suite de l'irritabilité et de la mauvaise humeur habituelle, contre lesquelles aucune pommade ne saurait être efficace.

Opiat contre le hale. — Délayez dans trois blancs d'œufs très-frais 60 grammes de belle farine de froment ou de seigle; ajoutez-y 10 à 12 gouttes d'eau de Cologne. Cet opiat s'emploie comme la pommade contre les rides et s'enlève de même. Il est fort utile pour préserver du hâle les dames qui passent la moitié de l'année à Paris ou dans les grandes villes du nord de la France, et qui passent l'été à la campagne dans nos départements au sud de la vallée de la Loire. L'opiat contre le hâle empêche la peau de noircir sous l'influence du climat méridional. Il n'est nullement nécessaire de s'assujettir à en faire usage tous les jours; il suffit d'y avoir recours une ou deux fois par semaine, pendant les plus fortes chaleurs.

Mixture contre les rougeurs. — Quand les personnes d'un âge déjà avancé ont le visage parsemé de taches d'un rouge vif, causées par des infiltrations du sang qui n'indiquent aucune maladie de la peau et qui n'ont rien de douloureux, elles sont ce qu'on nomme vulgairement *couperosées;* contre cet inconvénient dans ces conditions, il n'y a pas de remède, et tous les cosmétiques vendus dans ce but ne peuvent donner lieu qu'à des déceptions. Mais il arrive assez souvent qu'à la suite de maladies, ou seulement par suite d'échauffement du sang par une cause accidentelle, la peau du visage des personnes encore jeunes, et du reste en bonne santé, se couvre de rougeurs, qu'il y a dans ce cas moyen de faire disparaître.

Pilez des oignons de narcisse blanc pour en extraire le jus. Délayez dans un jaune d'œuf très-frais une cuillerée de suc d'oignons de narcisse; ajoutez-y deux cuillerées de suc de cresson alénois. Humectez le soir la peau du visage avec cette mixture; laissez-la sécher sur la peau. Humectez de nouveau la figure le matin en vous éveillant, avec le même mélange; ne vous lavez la figure qu'une heure après, et renouvelez cette application deux ou trois fois; les taches rouges disparaîtront. Quand on fait usage de cette mixture, il faut la préparer *tous les jours*, et n'en pas faire à la fois plus que la dose indiquée; elle se corrompt très-vite, surtout en été, et une fois qu'elle commence à se gâter, elle perd ses propriétés utiles.

Pommade a la rose. — La pommade à la rose très-usitée pour entretenir la fraîcheur des lèvres et les empêcher de se gercer, a pour base la graisse de porc fondue sur un feu très-doux, avec un cinquième de son poids de cire blanche. Ce mélange est mis dans un vase de faïence, et maintenu en fusion au moyen de la chaleur d'un bain-marie très-modérément chauffé. On mêle à la graisse fondue autant de pétales de roses fraîches qu'elle en peut absorber. La pommade doit rester fondue, en contact avec les pétales de roses pendant 24 heures, sans interruption. Au bout de ce temps la pommade est passée à travers un linge blanc, soumise à une forte pression, rechargée de pétales de roses remises au bain-marie, et chauffée 24 heures, comme ci-dessus. L'opération est répétée exactement de la même manière une troisième fois. Alors seulement la graisse est considérée comme étant suffisamment imprégnée du parfum de la rose. Afin de lui donner une nuance agréable, après l'avoir passée et

pressée une dernière fois, on y incorpore une très-petite quantité de carmin liquide; puis, avant qu'elle soit figée, elle est coulée dans des pots où elle se conserve au frais d'une année à l'autre.

La même recette sert pour la préparation des pommades au jasmin, à la tubéreuse, à la jonquille, à l'œillet, à l'héliotrope, à l'acacia. Quand ces pommades doivent servir exclusivement à l'entretien de la chevelure, on supprime la cire dans la recette, et l'on fait macérer les fleurs dans la graisse de porc seule, sans mélange de cire. C'est encore par le même procédé qu'on incorpore diverses odeurs à la moelle de bœuf fondue, quand on veut la convertir en pommade.

Opiat dentifrice. — Il n'est rien qui amène plus sûrement et plus rapidement la perte des dents que l'usage fréquent des poudres dentifrices, dont la base est la crème de tartre. Ce sel très-acide rend effectivement les dents très-blanches; mais c'est parce qu'il attaque l'enduit solide de phosphate de chaux dont la nature a revêtu les dents, et qu'on nomme vulgairement leur émail; il faut donc s'abstenir de toutes les poudres dentifrices qui contiennent un principe acide, si faible qu'en soit la dose. L'opiat dentifrice rend les dents aussi propres et aussi blanches qu'elles peuvent l'être, sans leur porter aucun préjudice, parce qu'il est exempt de toute acidité.

Miel blanc, 60 grammes; sucre blanc en poudre fine, 30 grammes; poudre de corail, 15 grammes.

Incorporez exactement, à froid, la poudre de sucre et la poudre de corail au miel blanc. Quand le mélange est bien homogène, ajoutez quelques gouttes de teinture de girofle, et autant de teinture de vanille. La poudre de corail coûte fort cher, et il est difficile de

s'en procurer. On peut, dans la recette précédente, remplacer la poudre de corail par des coques d'écrevisses pulvérisées. On prépare la poudre de coques d'écrevisses en lavant à trois ou quatre reprises différentes ces coques dans l'eau bouillante, et en les plongeant après chaque lavage dans de l'eau très-fraîche. Elles sont ensuite séchées à l'air libre, calcinées dans un vase clos, pilées et passées au tamis de soie. On les emploie avec le sucre et le miel, à la même dose que la poudre du corail; l'effet quant au nettoyage des dents est le même.

Eau de mélisse. — Les liqueurs alcooliques parfumées dont on verse une petite quantité dans de l'eau fraîche pour les usages de la toilette journalière, sont au nombre des cosmétiques à la fois les plus utiles et les plus inoffensifs; ils raffermissent la peau et la rendent souple, sans lui causer aucun dommage; telle est en particulier l'eau de mélisse.

Mélisse fraîche en fleurs, 2 kil.; romarin, sauge, serpollet, de chaque 250 grammes; écorce de 8 citrons coupés par petites lanières : cannelle, anis, coriandre, de chaque 150 grammes. Versez sur ces substances 12 litres de vieille eau-de-vie, dans un vase bien bouché; laissez macérer pendant quinze jours; filtrez, mettez en bouteilles, et conservez dans un lieu frais. On comprend qu'on peut préparer n'importe quelle quantité d'eau de mélisse, en observant les mêmes proportions des substances indiquées. Jamais l'eau de mélisse ainsi préparée par infusion ne vaut celle qu'on obtient par distillation; mais elle en a les propriétés seulement un peu affaiblies, et peut servir aux mêmes usages.

EAU DE BEAUTÉ. — Battez quatre blancs d'œufs très-frais dans un litre de vinaigre blanc; émiettez dans ce mélange 150 grammes de mie de pain de seigle. Au bout de vingt-quatre heures, exprimez fortement; laissez reposer la liqueur qui s'éclaircira d'elle-même; décantez et filtrez au papier gris. L'eau de beauté, comme tous les vinaigres de toilette, pourrait endommager la peau, si elle était employée pure; mais à la dose de quelques gouttes dans un demi-verre d'eau, elle ne nuit sous aucun rapport, bien qu'elle ne produise pas les effets merveilleux qui lui ont été longtemps attribués, lorsque sa composition était un secret.

EAU-DE-VIE DE LAVANDE. — De même que l'eau de mélisse, l'eau-de-vie de lavande ne peut être réellement bonne que quand elle est préparée par distillation, ce qui n'est pas possible en dehors des établissements des parfumeurs de profession. Mais, on peut faire par infusion, pour l'usage domestique, une eau-de-vie de lavande très-passable, dont les propriétés approchent de celles de l'eau-de-vie de lavande distillée.

Sommités fleuries de lavande, 500 grammes; esprit-de-vin, un litre. Faites infuser pendant deux jours; passez. Versez l'esprit-de-vin sur une nouvelle quantité de lavande; au bout de deux jours, passez de nouveau, et répétez l'infusion avec de nouvelles fleurs une troisième fois. Filtrez et coupez l'esprit-de-vin ainsi parfumés avec un volume égal au sien d'eau-de-vie faible. L'eau-de-vie de lavande par infusion gagne en vieillissant; on peut, en se conformant aux doses indiquées, en faire plusieurs litres à la fois; plus elle sera ancienne, plus son parfum aura de suavité.

EAU POUR LES GENCIVES. — On se sert habituellement pour raffermir les gencives de l'alcool de cochléaria distillé par les parfumeurs et les pharmaciens ; on en met quelques gouttes dans un verre d'eau pour nettoyer la bouche matin et soir. On peut, sans distillation, préparer une eau pour les gencives, possédant à très-peu de chose près les propriétés de l'alcool de cochléaria ; elle s'emploie de la même manière, et à la même dose.

Feuilles fraîches de cochléaria, 150 grammes; feuilles fraîches de cresson, 150 grammes ; pétales de roses rouges (sans les calices), 15 grammes ; cannelle fine, 30 grammes ; clous de gérofle, 10 grammes ; écorce de deux citrons. Faites infuser toutes ces substances dans un litre et demi d'esprit-de-vin ; au bout de huit jours, passez et filtrez. Cette eau peut remplacer avec avantage la plupart des compositions débitées sous le nom d'eaux dentifrices ; elle en a les propriétés utiles et ne coûte pas si cher.

EAU DE COLOGNE. — Le temps déjà fort long qui s'est écoulé depuis que l'eau de Cologne est en possession de la réputation qui en fait à très-juste titre l'un des cosmétiques les plus usités, ne lui a rien fait perdre de son antique renommée. Cette préparation ne possède réellement toutes ses propriétés recommandables que quand elle a été distillée en grand dans l'usine d'un parfumeur ; celle que chacun peut préparer chez soi, sans alambic, ne peut jamais être que de seconde qualité, et elle ne revient pas à beaucoup meilleur marché que la bonne eau de Cologne véritable, telle qu'on la trouve dans le commerce de la parfumerie. Toutefois, on donne ici la recette de l'eau de Cologne par simple mélange, en faveur de ceux qui en em-

ploient beaucoup et qui tiennent à réaliser une petite économie sur cet article.

Alcool à 90 degrés, 1 litre ; essence de citron et de bergamote, de chaque 15 grammes ; néroli (essence de fleurs d'oranger), 20 gouttes ; teinture de benjoin et teinture d'ambre gris, de chaque 10 gouttes. Il ne faut pas faire ce mélange en été pendant les fortes chaleurs, afin d'éviter l'évaporation de l'alcool et des parfums. L'eau de Cologne par mélange est toujours plus ou moins trouble ; on la filtre au papier gris, dans un entonnoir fermé ; sans quoi, même en hiver, la perte par évaporation ne peut être évitée.

Eau de bleuets. — Ce cosmétique, autrefois très-usité, est tombé dans un oubli tel qu'il serait difficile d'en trouver chez un parfumeur ; il est néanmoins fort utile, tant pour maintenir la fraîcheur et la souplesse de la peau, que pour faire disparaître le gonflement et la rougeur des paupières, après des nuits passées soit à lire à la lueur d'une bougie, soit dans des lieux de réunion éclairés par une lumière trop vive.

Froissez entre les doigts 120 grammes de fleurs de bleuets avec leurs calices ; faites-les infuser à froid pendant 24 heures dans un litre d'eau, filtrez l'infusion. D'autre part, faites infuser pendant 6 jours dans 60 grammes d'eau-de-vie, 10 grammes de benjoin et 10 grammes de fleurs d'oranger sèche ; filtrez et réunissez les deux infusions. L'eau de bleuets s'emploie à la dose d'une cuillerée dans deux cuillerées d'eau fraîche, pour laver les paupières le matin et dans le courant de la journée ; la même quantité d'eau de bleuets ajoutée à un verre d'eau est excellente pour laver le visage et les mains.

MIXTURE POUR FAIRE REPOUSSER LES CHEVEUX. — Quand l'âge ou d'autres causes qui tiennent au genre de vie et au tempérament, ont causé la perte des cheveux, il n'y a pas de remède ; les cosmétiques les plus renommés tels que la pommade du lion et celle du chameau, très-avantageux pour ceux qui en font le commerce, sont impuissants pour faire revivre la chevelure. C'est ainsi notamment que nulle pommade ne saurait rendre des cheveux aux ouvriers chapeliers devenus chauves par l'exercice de leur profession.

Mais quand une personne jeune encore, d'un bon tempérament, livrée à des occupations habituelles qui n'ont rien d'insalubre, a perdu ses cheveux à la suite d'une maladie grave suivie d'une guérison complète, il arrive assez souvent que les cheveux repoussent avec une lenteur désespérante. On peut alors, non pas faire revenir des cheveux sur une tête chauve, ce qui n'est pas possible, mais hâter la croissance des cheveux dont la racine subsiste ; la mixture suivante est, dans ce cas, d'une efficacité certaine :

Pilez dans un mortier de marbre 250 grammes d'aurone citronelle à l'état frais ; faites bouillir cette plante pendant un bon quart d'heure dans un litre de bon vin rouge et un litre d'huile d'olives fine. Passez la décoction bouillante ; ajoutez-y la même quantité d'aurone fraîche pilée ; faites bouillir pendant un quart d'heure; passez ; renouvelez une troisième fois la décoction avec de nouvelle aurone, toujours à la même dose ; passez une dernière fois, et faites fondre dans la mixture 150 grammes de moelle de bœuf. La tête dont les cheveux tardent à repousser doit être enduite de cette mixture trois ou quatre fois par jour.

VIN DE BOULEAU. — On sait que dans les pays du Nord, spécialement en Russie, on obtient par la fermentation de la séve sucrée du bouleau un vin capiteux, agréable à boire, fort estimé dans tous les pays dont le climat n'admet ni la culture de la vigne ni celle des arbres à fruits à cidre. En France, le vin de bouleau, dédaigné parce qu'on dispose partout de boissons fermentées qui lui sont évidemment supérieures, peut être utilisé en qualité de cosmétique. On se procure au printemps la séve du bouleau au moment du premier développement des feuilles de cet arbre, en pratiquant sur le tronc une incision longitudinale profonde, au bas de laquelle on adapte un bout de tuyau de pipe, on bien un tube de verre d'un petit diamètre. Une sébille de bois placée au-dessous du tuyau reçoit la séve à mesure qu'elle s'écoule.

Séve de bouleau, deux litres; lait, deux litres; sucre, 500 grammes. Placez ce mélange dans un lieu où règne une température douce, et laissez-le fermenter pendant quelques jours, jusqu'à ce qu'il exhale une odeur vineuse agréable ; surveillez la fermentation pour l'arrêter avant qu'elle passe à l'acidité. Filtrez alors le liquide et conservez-le dans un lieu frais, dans des bouteilles bien bouchées. Le vin de bouleau ainsi préparé s'emploie soit pur, soit mêlé par parties égales à de l'eau fraîche, pour laver le visage et les mains. Il est particulièrement utile pour raffermir la peau et lui rendre son éclat, lorsqu'elle est plus ou moins altérée à la suite de maladies qui ont été accompagnées d'éruptions, altération qui se manifeste souvent après la rougeole et la fièvre scarlatine, quand ces maladies atteignent des personnes adultes.

CHAPITRE XVII

Ouvrages à l'aiguille.

La couture et les autres ouvrages à l'aiguille ne peuvent assurément s'apprendre que par la pratique; prétendre former une couturière ou un tailleur par la lecture d'un livre, si parfait qu'on le suppose, traitant de l'une de ces deux professions, c'est comme si l'on prétendait devenir bon et habile cordonnier en regardant faire des souliers. Cela n'empêche pas qu'on ne puisse donner au sujet des ouvrages à l'aiguille d'utiles indications, de nature à être lues avec fruit, même par celles qui par leur habileté pratique sont capables de former des élèves d'une habileté égale à la leur ; c'est ce qu'on tente dans ce chapitre.

MATÉRIEL. — Les divers ouvrages à l'aiguille exigent l'emploi d'un matériel qui comprend les objets suivants : 1° *ciseaux;* 2° *poinçons;* 3° *dés;* 4° *étuis;* 5° *aiguilles;* 6° *passe-lacets;* 7° *crochets;* 8° *métier à tapisserie*. De nos jours, on y devrait ajouter la machine à coudre, devenue d'un usage général pour les ouvrages de couture, et pour piquer les bottines des dames; mais la machine à coudre n'est pas, jusqu'à présent, sortie de l'atelier; elle ne fait point partie du matériel se rattachant à la pratique de l'économie domestique.

Ciseaux. — On doit avoir un assortiment de ciseaux de différentes grandeurs pour diverses destinations ; c'est une économie réelle, surtout lorsqu'on a soin de n'acheter que des ciseaux en acier fondu, qui sont aussi bons à la fin qu'au commencement, et que les repassages réitérés ne détériorent pas, quant à la qualité et au bon service des lames. Si l'on ne se sert que d'une ou deux paires de ciseaux de grandeur moyenne pour toute sorte d'ouvrages, on risque de casser les plus petits, et de gâter d'autre part les morceaux d'étoffes délicates, en voulant les tailler avec de trop grands ciseaux. Pour tailler, il faut une paire de ciseaux à lames longues, l'une pointue et l'autre arrondie ; pour le reste de la besogne de couture, on se sert d'une paire de ciseaux de même forme que les précédents, mais dont les lames ont deux à trois centimètres de moins ; ils sont moins embarrassants et d'un usage plus facile pour couper des morceaux d'étoffe de petites dimensions. La broderie exige deux ou trois paires de petits ciseaux munis de pointes aussi fines que possible ; il faut s'assurer, lorsqu'on les achète, qu'ils coupent bien de la pointe, et que les deux lames se rejoignent parfaitement ; autrement, on risque de gâter les broderies qui doivent être découpées, spécialement les broderies en application.

Poinçons. — Il en faut trois ou quatre, les uns en acier, les autres en os ou en ivoire, pour percer des œillets de différents diamètres, dans la mousseline et les autres tissus brodés plus ou moins délicats, et dans les étoffes plus résistantes qui peuvent passer entre les mains de la couturière.

Dés. — Le dé est un des instruments les plus indis-

pensables pour toute espèce d'ouvrages à l'aiguille. Les meilleurs sont en os ou en ivoire; ce sont les moins usités, à cause de leur fragilité qui oblige à les remplacer à tout moment. Les dés en argent ont l'inconvénient très-grave de noircir le linge; on ne peut s'en servir que quand on travaille dans des étoffes de couleur; sur la mousseline et le linge blanc, le dé d'argent laisse toujours des traces visibles de son passage. Les plus usités sont les dés d'acier; lorsqu'on les achète, on doit s'assurer que les bords des creux destinés à fixer la tête de l'aiguille ont été convenablement limés; dans le cas contraire, le dé use la tête de l'aiguille et la met promptement hors de service.

Etuis. — On a renoncé, avec raison, aux étuis ronds, d'un grand diamètre, dont se servaient nos grand'mères; elles y mettaient ensemble le dé, les aiguilles et le passe-lacets; ce qui avait pour effet inévitable d'émousser la pointe des aiguilles, de les *épointer*, selon l'expression reçue; l'usage de ce genre d'étuis n'était profitable qu'aux fabricants d'aiguilles. Les meilleurs étuis sont : les uns cylindriques, d'un petit diamètre; les autres de forme aplatie, en bois odorant de Sainte-Lucie, en os ou en ivoire; ils ne peuvent contenir que des aiguilles, sans mélange d'autres objets dont le contact pourrait épointer les aiguilles.

Aiguilles. — Pour l'usage domestique, on préfère à toutes les autres les aiguilles à l'Y, bien connues dans toute la France; leur supériorité tient à la forme de leur ouverture, qui permet de les enfiler très-facilement. Mais les couturières de profession leur préfèrent les aiguilles anglaises, parce que ces dernières

réputées les meilleures de toutes, n'usent pas le fil, comme le font les aiguilles à l'Y.

Passe-lacets. — On a renoncé, sans autre motif qu'un caprice de la mode qui exerce partout son empire, aux anciens passe-lacets en gros fil de cuivre tordu ; ce sont, ou plutôt c'étaient les plus commodes de tous, en raison même de leur forme qui permettait de les faire glisser facilement dans des coulisses étroites. Aujourd'hui, l'on ne se sert plus que de passe-lacets d'acier, dont il faut avoir plusieurs de diverses grosseurs, assortis aux grosseurs des gances et des cordonnets qu'ils doivent servir à introduire dans des coulisses de différentes largeurs.

Crochets. — L'usage de cet instrument est tout à fait moderne ; au commencement de ce siècle, la broderie au crochet était fort en honneur ; elle consistait en un point de chaînette, toujours le même, dont on retrouve l'analogue sur les gants brodés et sur les rideaux couverts d'imitations de broderie au crochet obtenues par des procédés mécaniques. L'ancienne broderie au crochet qui exigeait l'emploi d'un métier semblable aux métiers à tapisserie, est complétement abandonnée. Ce qu'on nomme aujourd'hui ouvrages au crochet consiste en imitations de guipures, faites à la main, sans le secours d'aucun métier à tapisserie. On doit avoir pour ce genre d'ouvrages, des crochets de diverses grosseurs, en rapport avec la grosseur des cotons dont on se propose de se servir. Les plus commodes sont adaptés à un manche d'os ou d'ivoire muni d'une vis, qui permet de changer les crochets à volonté.

Métier à tapisserie. — Le métier à tapisserie n'a pas changé de forme depuis des siècles ; c'est toujours un assemblage de deux cylindres de bois sur lesquels on tend un canevas et qu'on peut rapprocher ou écarter à volonté. Ce métier sert également pour les broderies en cannetille et en soie sur drap pour les uniformes et habits brodés.

Fils. — Les ouvrages à l'aiguille exigent l'emploi de divers genres de fils ; le nom de fil proprement dit, dans l'industrie des tissus et dans le commerce de la mercerie, est réservé pour les fils de lin et de chanvre, parmi lesquels on distingue le fil plat et le fil tors ; ce dernier est gris, noir et de toutes couleurs. De même le nom de toile n'appartient réellement qu'aux tissus de fil de lin et de chanvre. Mais, dans le langage vulgaire, on nomme fil tout ce qui peut servir à coudre ; on a par conséquent des fils de lin, de chanvre, de coton et de soie. Malgré la supériorité du vrai fil, c'est encore le fil de coton qui demeure le plus usité, même depuis le renchérissement excessif du coton, causé par la guerre d'Amérique. En effet, malgré l'élévation relative du prix des tissus de coton, ces tissus n'ont pas été remplacés par les tissus de chanvre et de lin, par les toiles véritables, dont ils avaient pris la place au commencement de ce siècle. Il en résulte que la couturière, non plus que la lingère, n'ayant pour ainsi dire entre les mains que des étoffes de coton pur, ou des tissus dont le coton est la base, font principalement usage de fil de coton. Les qualités de ce fil les plus estimées, connues sous les noms de *fil d'Ecosse* et de *fil d'Irlande*, approchent de la solidité du vrai fil ; elles ont été longtemps seules en usage pour tous les travaux de couture ; mais leur prix s'est tellement

élevé qu'on leur préfère pour le moment d'autres fils de coton, moins parfaits, mais beaucoup moins chers. Dans les ménages où l'on ne fait pas usage d'une grande quantité de fil à coudre, on peut continuer à se servir du fil d'Ecosse et du fil d'Irlande. Lorsqu'on en emploie de plus grandes quantités, il y a économie réelle à se servir des cotons presque aussi bons et beaucoup moins chers. Les plus estimés sont connus sous le nom de *cotons algériens ;* ce sont des cotons glacés, d'un très-bon usage. Pour les provisions de mercerie, on doit préférer les cotons *au tambour* en petites pelottes rondes, et les cotons *à la croix*, les plus usités de tous pour la couture. Dans les ateliers, on préfère, à cause du bon marché, le coton en écheveaux aux cotons en pelottes ; mais ces derniers, surtout ceux qui portent les marques de fabrique ci-dessus désignées, sont de beaucoup supérieurs aux cotons en écheveaux.

Le coton à broder ne se vend qu'en écheveaux ; il y en a de toutes les finesses, classées par numéros. C'est le coton à broder qu'on emploie pour les reprises et les raccommodages ; on le choisit de la grosseur qui se rapproche le plus de celle du fil dont sont formés les tissus qui doivent être reprisés.

Points. — La manière de faire des divers genres de points avec toute la perfection désirable ne peut s'apprendre que par la pratique ; il est néanmois utile de connaître la nature des principaux genres de points et leurs usages particuliers.

1° *Point devant.* Ce point est surtout usité pour assembler les pièces. — 2° *Point arrière.* Les points désignés sous ce nom rentrent les uns dans les autres ;

ils sont seuls usités pour le corsage des robes, les manches, et généralement pour toutes les coutures qui exigent beaucoup de solidité. — 3° *Piqûres*. On nomme piqûres le point arrière très-fin, usité toutes les fois que le point doit être visible sur la pièce cousue. — 4° *Point perdu*. C'est encore une sorte de point arrière dans lequel les points ne se touchent pas. — 5° *Point d'ourlet*. C'est un point coulé, très-expéditif, dont le nom seul indique suffisamment la destination. — 6° *Point de surjet*. Ce point, plus usité dans la lingerie que dans la couture, sert spécialement pour réunir deux lisières ensemble. — 7° *Point de boutonnière*. C'est une sorte de point de feston très-serré, servant à rendre très-solides les bords des fentes destinées à recevoir des boutons. — 8° *Point de reprise*. Ce point consiste dans une suite de points devant *contrariés*, c'est-à-dire tirés alternativement dans un sens et dans le sens contraire; il sert soit pour refaire le tissu d'une étoffe dans laquelle il y a un ou plusieurs trous à boucher, soit pour consolider des parties claires usées, ou, selon l'expression reçue, *élimées* par le service. Le point est le même pour les étoffes grossières, par exemple pour les reprises à faire à des torchons de cuisine et pour les reprises *perdues*, à peine visibles, à faire dans la mousseline la plus légère; il n'y a de différence que dans la finesse du fil employé et dans le soin apporté à l'exécution du travail.

Couture. — Les divers travaux à l'aiguille compris dans le sens du mot couture, comprennent plusieurs opérations distinctes, savoir : 1° *coudre*; 2° *piquer*; 3° *ourler*; 4° *border*; 5° *liserer*; 6° *repriser*.

Coudre. — Une couture proprement dite consiste

à réunir solidement deux morceaux d'étoffe en posant l'un sur l'autre les deux *endroits* du tissu, pour coudre ensuite *à l'envers*, en conservant avec la plus parfaite égalité possible la distance du bord aux points de la couture. Le point capital, pour qu'une couture soit bien exécutée, c'est de maintenir les deux pièces pendant le travail, de telle sorte que l'une ne fronce pas plus que l'autre, ce qui n'est pas toujours facile. Si, par exemple, on doit coudre l'un avec l'autre deux morceaux coupés, l'un dans le droit fil de l'étoffe, l'autre en biais; il est nécessaire de contenir le biais et de tirer modérément la pièce de droit fil, pour qu'en fin de compte la couture soit lisse et ne fronce pas.

Piquer. — On pique ordinairement un morceau rabattu sur un autre, à l'endroit, en le maintenant par des points arrière les plus réguliers possible.

Ourler. — C'est la plus simple des coutures; elle consiste à maintenir par un point de côté un pli fait sur le bord d'une étoffe. Le seul soin essentiel à prendre pour bien faire un ourlet, c'est celui de ne pas *entraîner*, c'est-à-dire de faire en sorte que l'ourlet soit égal et ne tourne pas.

Border. — C'est poser au bord d'une étoffe un lacet, un galon ou un velours, et le fixer par un point devant ou un point de côté, qui doit prendre les deux côtés en même temps. Les tailleurs posent le galon à l'endroit, sur l'endroit de l'étoffe, à un demi-centimètre du bord; ils le cousent à point perdu, tout au bord; puis ils relèvent le galon et le rabattent à l'envers par un point de côté, et lui donnent un coup de fer. Les manteaux et autres objets de ce genre doivent

être bordés de cette manière. Si l'on borde une étoffe taillée en tournant, on ne peut éviter de faire plus ou moins froncer soit l'étoffe, soit le galon ; c'est ce dernier qu'il faut faire froncer, pour ne pas déformer l'objet bordé. Ce conseil s'applique à l'exécution de toute espèce de bordure, quels que soient le galon, le ruban, ou le velours employé.

Liserer. — C'est mettre une ganse dans un petit biais que l'on bâtit entre deux coutures qu'il s'agit de contenir.

Repriser. — L'art de bien faire les reprises consiste à *contrarier* exactement les points, en les laissant un peu lâches plutôt que de les faire trop serrés. Sur le linge, la reprise doit être bien carrée ; sur les autres tissus, on étend la reprise en montant et en descendant, afin que la reprise se perde autant que possible. Quant aux reprises perdues proprement dites, on ne peut les bien faire, non plus que le raccommodage des dentelles, qu'après avoir fait pour ces deux genres de travaux à l'aiguille un apprentissage spécial.

On ne peut trop recommander, quant à l'entretien du linge, de visiter avec le plus grand soin tous les objets de lingerie chaque fois qu'ils sortent des mains de la blanchisseuse, et d'y faire ou d'y faire faire immédiatement les reprises dont ces objets peuvent avoir besoin. S'ils passent seulement deux fois au blanchissage sans être reprisés, les trous s'agrandissent, les parties claires deviennent des trous, et il n'y a plus moyen de les raccommoder, tandis que les reprises faites habilement et en temps utile auraient pu prolonger longtemps encore leurs services.

Broderie — Il s'est opéré de nos jours dans l'art de la broderie, toute une révolution. La broderie, comme profession, après avoir offert longtemps des moyens d'existence suffisants à un grand nombre d'ouvrières, est tombée à un tel point qu'elle est presque délaissée, si ce n'est pour quelques objets spéciaux à l'usage des familles opulentes, tels que les mouchoirs richement brodés, avec chiffres ou armoiries; mais, le plus souvent, ces broderies sont faites comme ouvrage d'agrément, par celles-la mêmes qui doivent s'en servir. Longtemps les dessins gravés sur papier blanc ont été seuls en usage pour les broderies sur mousseline, le dessin étant jugé suffisamment visible à travers l'étoffe demi-transparente. On ne traçait alors le dessin sur l'étoffe même que quand celle-ci, comme la batiste, par exemple, semblait trop peu transparente. Aujourd'hui, presque tous les dessins de broderie sont imprimés en bleu sur la mousseline. Cependant les dames qui se plaisent encore à broder trouvent les dessins les plus élégants dans les articles spéciaux des journaux à leur usage; ces dessins sont imprimés en noir sur papier jaune-clair. On peut, ou s'en servir tels qu'ils sont, ou les confier à un dessinateur qui les transporte en bleu sur la pièce à broder.

Les dessins de broderie imprimés sur papier, spécialement ceux sur papier jaune, offrent un avantage important, ils demeurent forcément les mêmes et ne sauraient rien perdre de leur régularité pendant la durée du travail. C'est ce qui n'a pas lieu avec les dessins en bleu sur l'étoffe; ils se déforment plus ou moins, à mesure que l'exécution de la broderie avance, de sorte qu'il peut arriver que la fin ne soit pas exactement semblable au commencement. Les brodeuses

dont la vue est plus ou moins faible préfèrent d'ailleurs avec raison les dessins sur papier jaune, quand la mousseline est claire ; ils se voient plus distinctement, et sont plus faciles à suivre.

Divers points de broderie. — Il y a dans le vocabulaire des brodeuses des noms pour un assez grand nombre de points de broderie qui tous peuvent se réduire à quatre : 1° *plumetis,* 2° *point de sable,* 3° *broderie à la minute,* 4° *broderie anglaise.*

Plumetis. — Ce genre de broderie est le plus élégant et le plus recherché ; on brode au plumetis sur mousseline, percale, nanzouk, batiste, ou tout autre tissu du même genre. Il faut préalablement tracer et bourrer. On trace en passant un fil suivant tous les contours du dessin ; on bourre en passant à l'intérieur de chaque division du dessin des points parallèles entre eux, dans le sens de la longueur, avec du coton un peu plus gros que celui dont on doit se servir pour broder. Ce premier travail a pour but de bien arrêter les bords de chaque partie du dessin et de donner du relief à la broderie. Après ce premier travail commence la broderie proprement dite; c'est ce qu'on nomme couvrir avec du coton plus fin, par des points très-réguliers, tirés dans le sens de la largeur, c'est-à-dire, à angle droit avec les points employés pour bourrer.

Point de sable. — On commence par rendre le tissu plus épais sur toutes les parties occupées par le dessin, en le doublant à l'envers, au moyen de points croisés. On fait ensuite à l'endroit, en se tenant exactement dans les limites du dessin, de petits

points arrière, presque les uns dans les autres; c'est ce qui constitue le point de sable à proprement parler.

Broderie à la minute. — Ce genre de broderie, très-expéditif, échappe pour ainsi dire à la description; mais quand on l'a vu faire une fois, rien n'est plus facile à imiter. On passe d'abord l'aiguille en dessous, et on la fait revenir au sommet de la partie du dessin qu'on veut broder. On tourne alors 10 à 12 fois le coton autour de l'aiguille, puis on appuie le pouce sur le coton et sur l'aiguille, en couchant le coton dans la direction du bas de la portion de dessin commencée. On passe ensuite l'aiguille en dessous, pour recommencer le même travail. Ce genre de broderie ne produit un bon effet que lorsqu'on se sert d'un coton un peu gros.

Broderie anglaise. — Pendant quelques années, le genre de broderie dit broderie anglaise a été tellement en faveur en France, qu'il effaçait pour ainsi dire tous les autres; c'est une broderie à jour, totalement différente des autres. Elle est encore usitée pour les bas de jupons auxquels elle convient particulièrement; mais sa grande vogue ne s'est pas soutenue. On commence par tracer comme pour la broderie au plumetis; ensuite chaque partie qui doit être à jour est coupée dans le milieu et rentrée tout autour. On fait alors sur les bords un cordonnet semblable à un surjet très-serré et très-fin.

Le *feston* qui n'est pas une broderie dans le vrai sens du mot, ressemble cependant beaucoup à la broderie anglaise. Après avoir tracé, on suit le dessin en

faisant un point noué, c'est-à-dire en tenant le pouce sur le coton jusqu'à ce qu'on tire le point.

On mentionne encore, mais seulement pour mémoire, les divers points à jour, tels que les *moulinets*, *points turcs*, *points d'échelle*, *points de dentelle*. Tous ces points échappent à la description ; ils ne peuvent être enseignés que par la pratique.

CHAPITRE XVIII

Comptabilité.

Un dicton populaire, en usage parmi les populations rurales, exprime une grande vérite : « C'est la femme qui fait et qui défait la maison. » Ce dicton doit être présent à la pensée de toute jeune personne qui quitte la maison paternelle pour se trouver elle-même à la tête d'un ménage, ou qui se voit amenée par les circonstances à prendre en main la direction du ministère de l'intérieur, dans sa propre famille. Quand même, dans le cours de son éducation, elle n'aurait pas reçu de principes de comptabilité commerciale, il ne lui faut que les plus simples notions du bon sens pour savoir qu'elle doit, sous peine de ruiner la maison, tenir constamment en équilibre les ressources et les dépenses. Ce but ne peut être atteint que par un bon système de comptabilité domestique, système qui n'a rien de commun avec la tenue en partie double des livres d'un commerçant. Il ne faut à la maîtresse de maison, quel que soit le chiffre du revenu qu'elle a mission de dépenser, que deux registres consistant l'un et l'autre en un cahier de papier non réglé. Le premier, qu'elle peut nommer *main courante,* reçoit jour par jour la mention de toutes les dépenses et recettes; le second ne comprend que des tableaux dont les colonnes sont disposées de manière à ce qu'il suffit d'y inscrire un

chiffre pour que le dépouillement de la main courante s'y trouve clairement et complétement exprimé. Avec ce systèmè, aucune dépense ne saurait passer inaperçue ; on n'a pas à l'égard de soi-même d'excuse valable pour négliger d'inscrire une ligne sur la main courante et un chiffre dans une colonne d'un tableau ; le temps ne peut jamais manquer pour une besogne à la fois si facile et si nécessaire.

A la fin de chaque mois, il y a une matinée à consacrer à régler la main courante et les tableaux, ce qui n'offre d'ailleurs aucune difficulté.

Main courante. — Une ou deux mains de papier à écolier cartonné, ou simplement cousu et recouvert d'un papier de couleur, constitue la main courante, dont on donne le modèle dans sa forme la plus simple.

DATES.	MAIN COURANTE.	Fr.	C.
Mars.			
1	Note de la blanchisseuse.	7	50
Id.	Note de la cuisinière	15	25
Id.	A-compte au valet de chambre sur ses gages.	25	»
2	Courses en voiture de remise. . . .	6	25
Id.	Achât d'étoffe pour robe.	36	50
Id.	Provision de bois.	150	»
3	Payé le compte du bottier.	75	50
Id.	Une pièce de vin d'ordinaire	115	»
	Total de la page.	631	»
	N. B. La main courante ne doit pas exprimer de détails; ce serait une surcharge inutile; ainsi, la cuisinière a son livre où le prix de chaque article est consigné; il suffit d'inscrire sur la main courante le chiffre de ce qu'on lui donne, chaque fois qu'on règle son compte. La même observation s'applique aux comptes du bottier et de la blanchisseuse.		

Sous quelque forme que soit conçu chaque article de dépense, il se traduit toujours par un chiffre à reporter dans une colonne d'un tableau. A la fin de chaque mois les chiffres de la main courante sont additionnés, d'abord au bas de chaque page, puis en réunissant les additions de toutes les pages. Le total doit se trouver d'accord avec le résultat des additions des chiffres inscrits aux colonnes des tableaux pendant le même espace de temps. Il ressort de ces deux additions un contrôle d'une régularité irréprochable.

CAHIER DES TABLEAUX. — Ce cahier doit être précédé d'un exposé de situation. Dans cet exposé doivent être mentionnées toutes les sources de revenus de la famille; elles peuvent être fixes, telles que les rentes sur l'État, le loyer d'une ferme ou d'une maison, les appointements d'un emploi; elles peuvent aussi être plus ou moins aléatoires, comme les bénéfices d'un commerce ou d'une industrie. Dans le premier cas, on sait d'une manière positive, dès le premier jour de l'année, ce qu'on aura à dépenser jusqu'à l'année suivante. Dans le second, la maîtresse de maison s'entend avec le chef de la famille qui, selon l'état de ses affaires, assigne une somme déterminée pour frais de maison. Dans ces deux suppositions qui s'appliquent à toutes les situations et à toutes les conditions sociales, on doit s'imposer la loi de conformer les dépenses aux recettes, sans jamais déranger l'équilibre du budget du ménage; ce précepte fondamental de l'économie domestique doit être appliqué à la rigueur, et il ne doit jamais être permis de s'en écarter sous aucun prétexte. L'exposé de situation est inscrit sur la première page du cahier des tableaux. A la fin de chaque trimestre, on voit si l'on a dépassé la somme

disponible pour les dépenses pendant ce trimestre; il est temps de rechercher quels articles de dépense ont été trop élevés, et d'opérer les réductions nécessaires pour que l'équilibre puisse être promptement rétabli. On ne peut trop recommander le soin très-salutaire de ne jamais perdre de vue l'exposé de situation, de diviser par douze les ressources de l'année, et de ne pas empiéter d'un mois sur l'autre, hors le cas d'absolue nécessité.

1864. — EXPOSÉ DE LA SITUATION DE LA FAMILLE X...

REVENU ANNUEL.

Maison à Poitiers, rue... n°.	750 fr.
Métairie dans le Cher..	650
Rentes sur l'Etat.	2,600
Fonds placés sur hypothèques	4,000
Emploi à la Trésorerie	4,000
Total. . .	12,000 fr.

Ce total divisé par quatre donne pour le revenu d'un trimestre 3,000 fr.; divisé par 12, il donne pour le revenu d'un mois, 1,000 fr. Il n'est pas toujours possible, même en agissant avec la plus stricte économie, de ne dépenser rigoureusement que la même somme par mois ou par trimestre; il survient des renchérissements de denrées, des maladies, des causes accidentelles de surcroît de dépense; mais il y a toujours moyen de rentrer le plus tôt possible dans les limites de son budget normal et de ne pas se laisser déborder par le déficit; ce soin est celui qui contribue le plus efficacement au calme intérieur et à la conservation du bonheur du ménage, biens dont on ne connaît le prix que quand on les a compromis par sa faute.

Les dépenses se divisent naturellement en deux sections : 1° *Dépenses générales ;* 2° *dépenses courantes.*

Les dépenses générales comprennent tout ce qui n'est pas acheté et payé jour par jour. Ces dépenses peuvent être inscrites dans un seul tableau ; le nombre des colonnes de ce tableau peut être augmenté ou diminué, selon la position sociale et le revenu plus ou moins élevé de chaque famille. En se servant d'une feuille de papier à écolier dans le sens de sa plus grande largeur, la totalité des articles indispensables peut facilement être indiquée sur une seule feuille ; dans le cas où ces articles seraient en trop grand nombre pour se prêter à cette disposition, on dresserait pour les dépenses générales deux tableaux au lieu d'un, l'un et l'autre dans la même forme.

DÉPENSES GÉNÉRALES.

Loyer.		Contributions.		Entretien.						Mobilier.		Boissons.						Chauffage.								Domestiques.					
				Vêtements.		Linge.		Chaussures.				Vin.		Bière.		Cidre.		Bois.		Charbon.		Houille.		Coke.		Cuisinière.		Bonne d'enfants.		Domestique mâle.	
fr.	c.	fr.	c.	fr.	c.	fr.	c.	fr.	c.	fr.	c.	fr.	c.	fr.	c.	fr.	c.	fr.	c.	fr.	c.	fr.	c.	fr.	c.	fr.	c.	fr.	c.	fr.	c.
				80	50	30	»	10	25									150	»	12	50	45	60	10	50	75	»	45	»	120	»
				36	75			14	75	180	»									12	50										
275	»	60	»			55	50	16	»			230	»	25	»	60	»			12	50			10	50						
				28	25			6	»	260	»															75	»	45	»	120	»
						40	50	12	30			145	»	25	»			150	»	12	50	45	60								
275	»	60	»	50	»			10	70	320	»																				
				47	50			14	75	60	»	115	»	25	»					12	50			10	50	75	»	45	»	120	»
275	»					38	80	6	25									75	»	12	50										
				75	50			12	50	50	»	230	»							12	50	22	80	10	50	75	»	45	«	120	»
275	»			22	50	42	20	10	50	145	»																				
																				25	»					25	»	15	»	25	»
																										30	»	20	»	30	»
1100	»	120	»	341	»	207	»	114	»	1015	»	720	»	75	»	60	»	375	»	112	50	114	»	42	»	355	»	215	»	530	»

Une colonne pour les dates peut être ajoutée à la gauche du tableau des dépenses générales; mais comme chacune de ces dépenses a déjà été inscrite à sa date sur la main courante, et qu'il suffit de consulter la main courante pour savoir quel jour a été faite telle ou telle dépense générale, la colonne des dates sur le tableau de ces dépenses ne semble pas indispensable. Le but de ce tableau est de montrer quelle somme chaque article a absorbée dans le courant de l'année; l'addition de toutes les colonnes donne ce résultat avec autant de clarté que si, pour chaque dépense, on avait écrit en toutes lettres: Payé au propriétaire un terme de —fr. — c. — Payé au receveur des contributions — fr. — c. — et ainsi de suite.

On fait remarquer que, sauf le chapitre des accidents et des événements imprévus, auxquels il faut toujours faire une large part dans le cours de la vie réelle, la plupart des articles des dépenses générales, tels que le loyer, les contributions et les gages des domestiques, sont connus d'avance; on peut donc, par à peu près, se former une idée assez précise du total des dépenses générales et régler en conséquence les autres dépenses de la maison, sans trop risquer de dépasser le chiffre des ressources disponibles. Dans le tableau fictif qu'on donne pour modèle, l'addition des totaux de toutes les colonnes donne un total de 4,340 fr. 50 c. de sorte que, sur un revenu fixe de 12,000 fr., il reste pour faire face aux dépenses courantes et aux autres besoins du ménage, 7,669 fr. 50 c. C'est d'après cette dernière somme que la maîtresse de maison doit régler ses dépenses, en s'arrangeant toujours de manière à faire la part de la charité et à trouver encore un excédant en caisse, toute dépense soldée, à la fin de l'année.

Dépenses courantes. — Ces dépenses, même dans le ménage le plus modeste, exigent toujours plusieurs tableaux ; chacun de ces tableaux, dont le nombre peut varier ainsi que celui des colonnes dans chaque tableau, est dressé pour un mois, avec les dates sur la gauche. Il ne faut pas craindre de multiplier les colonnes, afin que tous les articles des dépenses courantes y soient mentionnés sans omission.

L'utilité et la simplicité de la comptabilité domestique au moyen des tableaux, ressortent clairement de l'inspection du premier tableau des dépenses courantes (p. 242). Par exemple, à la date du 8 mars, les chiffres inscrits dans les colonnes vous disent que vous avez acheté ce jour-là du pain pour 1 fr. 50 c. ; du lait pour 25 cent. ; du sucre pour 4 fr. 50 c. ; du café pour 2 fr. 20 c. ; de la chicorée pour 30 c. ; des œufs pour 1 fr. 20 c., et du beurre pour 3 fr. 60 c. La vue seule des chiffres vous dit tout cela aussi clairement que si chaque article était écrit tout au long, selon la méthode ordinaire. En outre, chaque article ayant sa colonne, une simple addition montre à la fin du mois que pendant le mois on a dépensé pour 48 fr. 40 c. de pain, 8 fr. 90 c. de lait, 22 fr. 50 c. de sucre, 11 fr. de café, 2 fr., 70 c., de chicorée, 6 fr. d'œufs, et 33 fr. 30 c, de beurre. Douze additions semblables donnent le total des dépenses pour les mêmes articles toute l'année. Quand même on ne réglerait avec les fournisseurs que toutes les semaines, ou même tous les mois, on sait toujours quelle est la dépense qui correspond à chaque jour du mois ; le jour où le compte est réglé, l'addition des colonnes, le mois n'étant pas terminé, sert de contrôle, et permet d'éviter toute erreur.

On répète que les modèles des tableaux ci-joints ne sont que des indications ; on en peut augmenter ou

restreindre à volonté les colonnes, selon la situation de chaque famille ; à cette condition, ce mode de comptabilité peut satisfaire à toutes les exigences.

DÉPENSES COURANTES.

DATES.	Pain.		Lait.		Café.		Chicorée.		Sucre.		Œufs.		Chandelle.	
	fr	c.	fr	c.	fr.	c.	fr.	c.	fr.	c.	fr.	c.	fr.	c.
1	1	50												
2	1	50												
3	1	70												
4	1	40												
5	1	50												
6	1	50												
7	1	50												
8	1	50												
9	1	60												
10	1	70												
11	1	40												
12	1	30												
13	1	50												
14	1	50												
15	1	40												
16	1	60												
17	1	70												
18	1	50												
19	1	50												
20	1	50												
21	1	50												
22	1	60												
23	1	70												
24	1	40												
25	1	50												
26	1	50												
27	1	50												
28	1	50												
29	1	40												
30	1	60												
31	1	70												
	48	40												

DÉPENSES COURANTES.

DATES.	Viande de boucherie.		Charcu-terie.		Volaille.		Gibier.		Poisson.		Savon.		Sel.	
	fr.	c.	fr.	c.	fr.	c.	fr.	c.	fr.	c.	fr.	c.	fr.	c.
1														
2														
3														
4														
5														
6														
7														
8														
9														
10														
11														
12														
13														
14														
15														
16														
17														
18														
19														
20														
21														
22														
23														
24														
25														
26														
27														
28														
29														
30														
31														

DÉPENSES COURANTES.

DATES.	Hnile à manger.		Huile à brûler.		Poivre.		Épiceries.		Merceries.		Faïence.		Dépenses diverses.	
	fr.	c.	fr.	c.	fr.	c.	fr.	c.	fr.	c.	fr.	c.	fr.	c.
1														
2														
3														
4														
5														
6														
7														
8														
9														
10														
11														
12														
13														
14														
15														
16														
17														
18														
19														
20														
21														
22														
23														
24														
25														
26														
27														
28														
39														
30														
31														

Le relevé de fin d'année se trouve tout fait par les additions des colonnes des tableaux des dépenses générales et des dépenses courantes, sans aucun embarras et sans calculs compliqués. On sait immédiatement ce qu'on a dépensé pour chaque objet dans le courant de l'année, et l'on voit d'un coup d'œil si l'ensemble des dépenses est resté dans les limites du montant des revenus. C'est tout ce qu'il en faut pour la comptabilité domestique. Le point essentiel c'est de pouvoir toujours voir clair dans sa situation à un moment donné, sans avoir à ouvrir pour chaque fournisseur, chaque domestique, chaque article principal de dépense, un compte par *Doit* et *Avoir*, besogne interminable où il est impossible de ne pas se perdre, à moins d'avoir fait des études spéciales et d'être comptable de profession.

CHAPITRE XIX

Rapports avec l'autorité.

Dans les rangs supérieurs de la hiérarchie administrative, il y a beaucoup de hauts fonctionnaires avec lesquels, selon le cours ordinaire des choses de la vie, on n'est pas obligé d'avoir de fréquents rapports. Bien des gens peuvent n'avoir jamais affaire au préfet de leur département ; ils peuvent même ne pas savoir son nom, sans qu'il en résulte pour eux aucun inconvénient grave. Mais il y a partout trois fonctionnaires dont le conctact est inévitable et qu'il faut satisfaire à tout prix, parce qu'ils ont pour mission de veiller à l'accomplissement de cette partie des obligations sociales dont personne ne peut ni ne doit être dispensé : ce sont le receveur des contributions, le maire et le commissaire de police. Les rapports avec ces fonctionnaires sont particulièrement dans les attributions du chef de famille; néanmoins ils peuvent également rentrer dans celles de la maîtresse de maison dans une foule de circonstances.

Pour le payement des contributions, la loi accorde aux contribuables une grande facilité, en leur permettant de s'acquitter par douzièmes; c'est une faculté dont il ne faut pas user sans nécessité; toute cote qui ne dépasse pas cent francs doit être payée en un seul versement; il est toujours facile de prendre ses mesures à

cet effet; on s'évite par là des déplacements fréquents et inutiles, et il n'y a plus à s'occuper du receveur des contributions jusqu'à l'année suivante. Cela n'est exact à la rigueur que pour ceux qui ne sont pas propriétaires; ceux-ci, quand leurs locataires délogent sans avoir payé les contributions à leur charge, en sont responsables, à moins que, dans un délai de trois jours, ils ne donnent avis au receveur du départ du locataire inexact. On mentionne cette particularité parce qu'elle est inscrite dans la loi; mais c'est une circonstance qui ne se présente presque jamais. En tout cas, le propriétaire, s'il a des doutes à cet égard, est en droit d'exiger que le locataire sortant lui montre la quittance de ses contributions échues, afin de mettre sa responsabilité à couvert.

Il peut arriver que le contribuable, quelle que soit sa position, se trouve trop imposé, et qu'il sollicite une *réduction* ou un *dégrèvement*. Il se peut aussi que, pour une cause tout à fait accidentelle, telle que les dégâts provenant d'une inondation ou d'un incendie, le contribuable demande une *remise totale* ou une *modération* de ses impositions. Dans les deux cas, la marche à suivre n'est pas tout à fait la même. Le dégrèvement est réclamé comme le redressement d'une erreur ou d'une injustice; la réclamation est adressée au sous-préfet qui la transmet au préfet; elle est soumise au conseil de préfecture, qui peut l'admettre ou la rejeter. Mais cette décision n'est pas sans appel; il y a recours contre elle au conseil d'Etat qui seul décide en dernier ressort. La demande en remise ou modération d'impôts est de même adressée au sous-préfet et transmise au préfet ; mais, dans ce cas, c'est le préfet qui décide seul, et sa décision est sans appel. Cette différence pour deux genres de réclamations tendant au même but, est fon-

dée sur la différence très-réelle qui distingue un dégrèvement d'une remise ou d'une modération d'impositions. L'effet du dégrèvement est durable; si l'on reconnaît que vous avez été trop imposé, vous continuerez à payer à l'avenir une cote de contributions moins élevée que par le passé. L'effet de la remise ou de la modération est temporaire; elle n'est la réparation ni d'une erreur ni d'une injustice; il n'y a pas lieu de rechercher si le contribuable a été trop imposé; il faut seulement constater qu'il est dans l'impossibilité de payer en tout ou en partie ses contributions, et c'est pourquoi le préfet en décide seul et sans appel.

Les rapports avec l'autorité municipale sont fréquents et inévitables, surtout dans les communes où il n'y a pas de commissaire de police. Une amende d'un franc à cinq francs punit les infractions aux arrêtés du maire. Il est à regretter que cette disposition ne soit pas toujours rigoureusement appliquée : car, bien des gens ont le tort de ne pas considérer ces arrêtés comme obligatoires et de ne pas s'y conformer. Les arrêtés municipaux les plus essentiels à observer strictement concernent le balayage de la voie publique, l'écoulement des eaux ménagères, le ramonage des cheminées, et les autres précautions à prendre pour prévenir les incendies. Dans les campagnes, lorsqu'une battue au loup est ordonnée et que le maire met en réquisition tous ceux des habitants de sa commune qui ont un fusil et savent s'en servir, c'est un devoir d'obéir à une injonction faite dans l'intérêt de tous. Ceux qui s'y refusent sont passibles d'une amende, rarement appliquée, il est vrai, mais dont l'application, lorsqu'elle a lieu, est de toute justice.

Dans les communes où il y a un commissaire de police, c'est à lui qu'il appartient de veiller à la stricte

exécution des arrêtés de police municipale, aussi bien qu'aux prescriptions de la loi sur des objets du même genre, spécialement à la campagne, quant à la loi sur l'échenillage qui peut être fait d'office, aux frais des contrevenants, s'ils ont négligé d'écheniller dans les termes ordonnés par la loi.

Des obligations particulières sont imposées aux personnes qui, soit à la campagne, soit à la ville, ont des chevaux et des voitures de luxe ou de service. Ceux qui conduisent eux-mêmes leurs équipages doivent mettre de côté tout amour-propre, et ne se charger de cette besogne que quand ils sont certains de posséder la vigueur et l'habileté nécessaires. Cette recommandation s'adresse particulièrement aux dames qui se mêlent de conduire un cheval attelé à une calèche ou à un cabriolet, et qui, si le cheval s'emporte, étant incapables de le maîtriser, peuvent occasionner les plus déplorables accidents, dont elles sont les premières victimes. On ne peut apporter trop de soin dans le choix des domestiques chargés de conduire les chevaux; s'ils sont en cas d'accidents graves causés par leur imprudence passibles seuls de l'emprisonnement, les propriétaires des chevaux et voitures sont civilement responsables quant aux dommages-intérêts auxquels ces mêmes accidents peuvent donner lieu.

Bien des gens peu éclairés n'ont pas des idées nettes quant à la propriété des objets trouvés; c'est à la maîtresse de maison à tenir la main à ce que tous ceux qui peuvent être sous sa dépendance ne s'approprient sous aucun prétexte un objet trouvé de quelque valeur. Si le chef de famille fait opérer une démolition ou faire des fouilles afin d'asseoir les fondations d'une construction nouvelle, il veillera aux intérêts de ses ouvriers, dans le cas assez fréquent de la découverte d'un trésor

dont le propriétaire légitime ne peut pas être retrouvé. Il les empêchera de s'exposer à des poursuites, en s'appropriant en totalité ce qui ne leur appartient qu'en partie; il fera sans retard les démarches et les déclarations nécessaires à l'autorité compétente, pour que chacun reçoive la part qui lui revient légalement, rien de moins, rien de plus. En cas d'absence du chef de famille, la maîtresse de maison peut parfaitement le remplacer pour l'accomplissement de toutes ces formalités.

Un autre ordre de prescriptions légales, bien rarement observées, comprend celles qui concernent l'entrée et la sortie des domestiques. La plupart des maîtresses de maison qui liront ces lignes seront étonnées d'apprendre qu'elles peuvent-être punies d'une amende de 1 à 5 francs, si elles ont retenu le livret d'un domestique congédié, et qu'elles aient négligé de déposer, dans les 24 heures, ce livret chez le commissaire de police, après y avoir apposé leur signature, sans observation. Il est vrai que cette disposition de la loi n'est presque jamais observée; tout le monde connaît des gens qui ont vingt fois encouru cette amende; personne ne pourrait nommer quelqu'un par qui elle ait été payée. Dans les villes surtout, les domestiques des deux sexes entrent en place et sortent avec une déplorable facilité, sans l'accomplissement d'aucune formalité légale, ni de leur part, ni de celle de leurs patrons, tandis qu'à l'égard des ouvriers de divers états, les formalités relatives aux livrets sont toujours remplies à la rigueur. La loi prescrit, avec raison, de ne consigner aucune observation sur le livret d'un domestique congédié. Les observations et les plaintes, s'il y a lieu, doivent être communiquées soit de vive voix, soit par écrit, au commissaire de police chez lequel le livret déposé est repris par le domestique.

Sans sortir des bornes imposées à ce traité, et sans empiéter sur les notions de droit usuel auxquelles ne doit rester étrangère aucune personne appelée à exercer les fonctions de chef de famille, on croit devoir compléter ce chapitre par quelques renseignements concernant le contrat d'apprentisssage et la procuration.

CONTRAT D'APPRENTISSAGE. C'est un des premiers devoirs, et assurément, au point de vue chrétien, le principal avantage attaché à une position opulente ou seulement aisée, que celui de faire du bien. L'un des bienfaits les plus réels et les moins coûteux qui puissent venir en aide à une famille maltraitée par la fortune, c'est celui qui consiste à procurer à ses enfants l'apprentissage d'un bon métier. Pour les jeunes filles, les conditions à l'égard de celles qui se destinent aux professions de couturières, de lingères ou autres du même genre, se font habituellement de vive voix, sans écrit, en vertu d'une confiance réciproque des deux parts. Cependant, s'il y a une somme quelconque versée comme prix de l'apprentissage, indépendamment du temps donné par l'apprentie, la tutrice ou protectrice de la jeune fille mise en apprentissage peut et doit faire mentionner les principales conditions sur le reçu qu'elle se fait nécessairement délivrer dans la forme suivante :

« Je soussignée, Louise-Marie Langlois, maîtresse couturière demeurant à Lyon (Rhône), rue Mercière, 15, reconnais avoir reçu de Madame Adèle-Claire de B..., demeurant à Bourg (Ain), la somme de deux cent cinquante francs, moyennant laquelle je m'engage à apprendre mon état à Joséphine-Julie Lemaire, âgée de 14 ans révolus, pendant un apprentissage de trois ans, à dater de ce jour (ici la date), ladite apprentie devant

être pendant la durée de son apprentissage, logée et nourrie chez moi et à mes frais.

« Lyon, le (ici la date.) Langlois, (Louise Marie), maîtresse couturière, rue Mercière 15. »

Lorsqu'il s'agit de l'apprentissage d'un jeune garçon, le contrat sous-seing privé se fait toujours par écrit, afin d'éviter, d'une part les contestations qui pourraient survenir, et de donner de l'autre une base fixe aux réclamations qui pourraient être soumises, quant à l'exécution du contrat, au conseil des prud'hommes. Voici un modèle de contrat d'apprentissage de cette nature :

« Entre les soussignés,

« Jean-Léonard Lefort, maître charpentier, demeurant à Brest (Finistère), d'une part,

« Et Charles-Gustave de G.., demeurant à Rennes (Ille-et-Vilaine), agissant ce dernier comme tuteur de Jacques Lenoir, orphelin, âgé de quatorze ans révolus, d'autre part,

« Il a été convenu ce qui suit ;

« Charles-Gustave de G... s'oblige à envoyer Jacques Lenoir son pupille en apprentissage chez Lefort pendant trois années entières, qui commenceront à la date de ce jour (ici la date).

« Il promet que son pupille sera pendant tout ce temps obéissant et attentif à tout ce qui lui sera dit par son patron et par tout ouvrier qui aura le commandement de l'atelier.

« De son côté, Lefort s'oblige, pendant ces trois années, à enseigner son métier au mineur Lenoir, tant la théorie que la pratique, de manière que Jacques Lenoir puisse devenir un bon ouvrier charpentier.

« Pendant ces trois années, Jacques Lenoir sera logé, nourri et blanchi chez Lefort, et à ses frais. En cas de maladie, il devra se retirer chez son tuteur. Toutes les

journées qui seront perdues pour maladie ou toute autre cause, seront notées et ajoutées à la fin de l'année, pour retarder d'autant la libération de l'apprenti.

Charles Gustave de G... s'oblige à payer comme conséquence de ce traité à Jean Léonard Lefort, à son domicile, la somme de quatre cents francs en deux payements égaux de deux cents francs chacun, le premier à la signature du présent contrat d'apprentissage, le second quinze mois plus tard.

Dans le cas où Jacques Lenoir sortirait avant l'époque fixée comme terme de l'apprentissage, les sommes payées à Lefort seraient acquises à ce dernier, mais sans autre indemnité de part ou d'autre.

Fait double et de bonne foi entre nous.

Brest, le... (*ici la date.*)

Lu et approuvé : Lefort (Jean Léonard).

Lu et approuvé : Lenoir (Jacques).

PROCURATION. — Le bon la Fontaine a eu grandement raison de dire :

> **Que si quelque affaire t'importe,**
> **Ne la fais point par procureur.**

Le conseil est excellent, mais il n'est pas toujours possible de le suivre.

Les femmes surtout, lorsqu'il leur survient des affaires qu'elles ne sauraient faire personnellement, ou bien quand leurs intérêts sont liés à ceux de leurs maris, de telle sorte qu'elles doivent fréquemment intervenir dans des transactions de quelque importance, se trouvent dans la nécessité de donner procuration. C'est toujours un acte très-sérieux qu'une procuration par laquelle vous donnez à un autre le droit d'agir en votre nom et de vous représenter; il ne faut signer une procuration

qu'en parfaite connaissance de cause. Les procurations pour les affaires courantes peuvent être faites sous seing privé; celles qui ont pour objet un contrat de mariage, l'acceptation d'une succession ou d'une donation, le consentement à une hypothèque ou à la main-levée d'une inscription hypothécaire, doivent être faites par un notaire :

Voici le modèle d'une procuration pour recevoir une succession :

Louis-Ferdinand Y. et Agathe-Félicité de V., l'un et l'autre rentiers, demeurant à Paris, rue de la Paix, 120, créons et constituons pour notre mandataire général et spécial aux effets ci-après :

M. Etienne Lucien Joyau, agent d'affaires demeurant à Nantes, rue Crébillon, 27 ;

Auquel nous donnons pouvoir de, pour nous et en notre nom, recueillir la succession de Paul Théodore Y., notre frère, en son vivant rentier, demeurant à Nantes et y décédé... (*ici la date du décès*), dont nous sommes héritiers chacun par moitié ;

A cet effet requérir toute opposition et levée des scellés, faire procéder à tous inventaires, faire pendant le cours de ces opérations tous dires, protestations et réserves ;

Requérir la description et le dépôt de tout testament olographe, en prendre connaissance, comme aussi de tous les actes déposés dans les études des notaires et autres officiers publics, requérir expédition de ces actes ;

Faire procéder à la vente de tous les meubles et effets mobiliers dépendant de cette succession ; toucher le produit de ladite vente et en donner décharge ;

Vendre avec promesse et garantie solidaire de notre part, de gré à gré ou aux enchères, aux personnes, prix

et conditions que le mandataire avisera, en bloc ou en détail, tous les immeubles qui dépendent de ladite succession, et qui consistent principalement en... (*ici désignation des immeubles*); faire ces ventes au comptant ou à terme, faire établir toutes origines de propriété, fixer l'époque de toutes entrées en jouissance, faire toutes déclarations d'état civil ;

Régler tous comptes avec tous débiteurs ou créanciers de ladite succession, en recevoir ou payer les reliquats, en retirer ou donner bonnes et valables quittances.

Recevoir également tout ce qui pourrait être dû à la succession à quelque titre que ce puisse être, et notamment par suite des ventes qui seront faites; en donner quittance ;

En cas de difficulté quelconque, citer et comparaître devant tous juges de paix; se concilier si faire se peut, sinon obtenir tous jugements; assigner et comparaître devant tous tribunaux compétents, obtenir tous jugements et arrêts, les faire mettre à exécution par tous les moyens et voies de droit, et notamment par les saisies mobilières et immobilières, ou s'en désister;

Aux effets ci-dessus, passer et signer tous actes, élire domicile, substituer et généralement faire le nécessaire, promettant l'avoir pour agréable et le ratifier au besoin.

Fait à Paris, le... (*ici la date*).

Bon pour pouvoir. Bon pour pouvoir.
Y. Louis-Ferdinand. Agathe-Félicité de V.

RECETTES DIVERSES

Fils et tissus d'amiante.

L'*asbeste*, substance minérale d'une nature fort curieuse, n'est pas rare dans les pays de hautes montagnes, où le plus souvent on néglige de la rechercher, parce que son emploi est fort limité; celui qui en aurait des quantités importantes n'en trouverait pas le placement. La contexture de l'asbeste est fibreuse; on peut sans beaucoup de peine en extraire des fibres d'une grande finesse, d'un blanc pur, tout à fait analogues au lin de la plus belle qualité; ces fibres, quant à leur composition, ne diffèrent point de l'asbeste dont on les extrait; elles sont connues sous le nom d'*amiante*.

Pour retirer l'amiante de l'asbeste, on commence par laver avec soin les morceaux d'asbeste; puis on les gratte pour en détacher toutes les parties terreuses qui peuvent adhérer à leur surface. Les morceaux sont ensuite divisés dans le sens de leur plus grande longueur. Si l'on étire séparément par les deux bouts en sens contraire chaque paquet d'asbeste, les fils d'amiante s'en détachent et deviennent huit à dix fois plus longs que le morceau dont ils sont sortis; il semble que ces fils existent roulés en spirale dans l'asbeste dont ils forment la substance, et qu'ils se développent par l'étirage. On les passe, comme de la soie sur un peigne composé de plusieurs rangs d'aiguilles redressées. Le fil d'amiante ainsi *sérancé*, peut être

filé, tissé et employé, comme du fil d'origine végétale, à toutes sortes d'ouvrages à l'aiguille et au crochet. On lui associe ordinairement une petite quantité de coton, pour le rendre plus facile à travailler. Les déchets qui restent après qu'on a retiré des morceaux d'asbeste tous les fils d'amiante qu'il est possible d'en extraire, ne sont pas perdus; on peut les corder, les filer, et les employer aux mêmes usages que les fibres de l'amiante. Les tissus de fil d'amiante sont incombustibles; on les blanchit en les exposant à une flamme vive et claire; ils en sortent aussi blancs que dans leur neuf.

De même que toutes les fibres végétales, les fibres minérales de l'amiante peuvent être converties en pâte à papier. En 1825, on a présenté à l'Institut un livre imprimé sur du papier d'amiante fabriqué en Italie, par Mme Perpenti; le papier de ce livre est parfaitement incombustible.

Dans nos départements montagneux, les personnes qui s'occuppent de minéralogie peuvent rechercher les gisements d'asbeste, et en extraire les fils d'amiante; les ouvrages préparés avec ces fils, dont on peut faire jusqu'à de la dentelle, peuvent offrir aux dames qui ont du loisir une source d'agréables délassements.

Gravures et dessins transportés sur bois.

Mettez sur un feu doux, dans un vase de porcelaine, 60 grammes de vernis blanc à l'esprit-de-vin; dès qu'il commence à s'échauffer, ajoutez-y par portions 120 grammes de térébenthine fine. Quand la térébenthine est dissoute, retirez le vase du feu, laissez refroidir le mélange. Lorsqu'il est entièrement froid,

appliquez-le sur le dessin ou la gravure. Cette opération exige une certaine habileté de main ; il faut que l'enduit soit étendu très-également, en couche aussi mince que possible. Sans lui laisser le temps de sécher, appliquez sur le bois le dessin ou la gravure ainsi préparés, et laissez alors sécher l'enduit pendant 24 heures. L'enduit étant sec, humectez à l'aide d'une éponge douce légèrement mouillée l'envers du papier, afin de pouvoir l'enlever ; choisissez à cet effet le moment où le papier est suffisamment ramolli, en conservant encore assez de consistance pour pouvoir l'enlever sans le déchirer.

Le papier enlevé laisse sur le bois le dessin ou la gravure en sens inverse de sa disposition primitive. Quand l'humidité résultant de l'élément du papier est entièrement dissipée, passez sur l'empreinte quatre couches successives de vernis blanc à l'esprit-de-vin. La dernière couche étant sèche, vous obtiendrez sur bois un effet analogue à celui des boîtes de spa qui ne sont pas en couleur.

Gravure sur verre.

Il n'est pas nécessaire de connaître l'art de la gravure, ni même de posséder à fond l'art du dessin, pour orner un verre, ou tout autre vase de même nature, d'une gravure qui n'en trouble qu'à demi la transparence aux endroits gravés. A cet effet, on fait fondre dans 60 grammes d'acide sulfurique, concentré, 20 grammes de fluate de chaux en poudre. Le mélange doit être remué avec le tuyau d'une pipe neuve, jusqu'à ce que la dissolution du fluate de chaux soit complète,

D'autre part, faites fondre ensemble sur un feu très-doux 20 grammes de térébenthine fine et 60 grammes de cire jaune. Garnissez de cet enduit toute la surface du verre sur lequel vous voulez opérer. Si vous savez suffisamment dessiner, découpez dans l'enduit, qui se détache facilement du verre, le dessin que vous désirez graver. Si vous ignorez l'art du dessin, collez sur l'enduit un dessin à votre gré, gravé ou dessiné sur papier; suivez-en les contours avec un canif; enlevez en même temps le papier et l'enduit sur lequel il est collé; vous aurez le dessin désiré. Ces préparatifs terminés, mettez dans un vase de porcelaine, sur un bain de sable modérément chauffé, la dissolution de fluate de chaux; il s'en dégagera des vapeurs que vous aurez grand soin de ne pas respirer. Promenez les parties préparées du verre au-dessus de ces vapeurs; elles attaqueront ces parties découvertes, et seront sans action sur le reste de la surface garnie d'enduit de cire et de térébenthine. L'opération terminée, enlevez la totalité de l'enduit; les portions dépolies de la surface reproduiront le dessin découpé sur l'enduit.

Ravivage des tissus de soie noire.

Il arrive assez souvent que des vêtements de soie noire, sans être usés, sont réformés parce qu'ils sont devenus d'un noir roux, qui leur donne un aspect de vétusté prématurée. On peut en raviver la nuance, et par conséquent en prolonger le service, en les lavant dans de l'eau très-claire, à laquelle on ajoute par litre deux ou trois gouttes seulement d'acide sulfurique. L'acide, à cette dose, réagit sur la couleur

noire, et n'altère pas sensiblement les tissus de soie. Il faut que le lavage soit conduit très-rapidement, et que les pièces lavées soient rincées à trois reprises différentes dans de l'eau claire, sans acide. Si l'on faisait sécher les pièces sans avoir pris cette précaution indispensable, l'étoffe serait infailliblement brûlée, quand même l'acide n'aurait été employé qu'à très-faible dose. En effet, si l'on expose à l'air sec et chaud une pièce de soie sortant d'une eau dans laquelle il est resté tant soit peu d'acide, celui-ci étant beaucoup moins vaporisable que l'eau, c'est l'eau qui s'évapore en premier lieu; vers la fin de la dessiccation; le peu d'humidité qui subsiste est mêlé de beaucoup d'acide; il en résulte une multitude de petits trous de place en place, et le vêtement dont on voulait raviver la couleur noire est entièrement perdu.

Bronzage du plâtre, du bois et du carton.

Les objets d'ornement en bois, en carton et en plâtre, ces derniers surtout, perdent assez promptement leur aspect neuf et propre, à moins qu'ils ne soient conservés sous des cloches de verre, ce qui n'est pas toujours possible. La poussière s'attache à leur surface, les rend ternes et sales, et leur ôte toute leur valeur pour la décoration des lieux habités. On obvie à cet inconvénient par le bronzage pratiqué de la manière suivante.

Dans une solution faible de colle-forte, on incorpore, par parties égales, du bleu de Prusse, de l'ocre jaune et du noir de fumée, en quantité suffisante pour en former un enduit d'une bonne consistance; on passe d'abord trois couches de cet enduit sur l'objet qui doit

être bronzé. Avant que la dernière couche soit complétement sèche, on applique avec un pinceau, sur toutes les parties saillantes de chaque objet, une petite quantité de poudre d'*or musif*, ou or d'Allemagne, composition d'un prix peu élevé, qui donne aux vives arêtes des objets bronzés un aspect analogue à celui des pièces de vrai bronze, polies par le frottement. Ce mode de bronzage n'est applicable qu'aux objets placés sur l'appui d'une cheminée, sur une étagère ou une console à l'intérieur d'un appartement habité, par conséquent à l'abri de l'humidité.

S'il s'agit de bronzer des objets du même genre plus ou moins exposés au contact de l'air humide, on se sert à cet effet de la composition suivante. On passe sur les objets à bronzer deux couches de rouge d'Angleterre broyé avec de l'huile de lin; sur la seconde couche, lorsqu'elle est suffisamment sèche, on passe une couche de vernis à la gomme laque préparée à l'esprit-de-vin. Avant que ce vernis soit tout à fait sec, on en repasse les vives arêtes avec un pinceau chargé d'or musif. L'humidité prolongée et même la pluie sont sans action sur cet enduit.

Enduit pour rendre les chaussures imperméables.

Les personnes qui habitent la campagne et qui aiment à chasser au marais, ou dans des prairies plus ou moins humides, savent que les chaussures dites imperméables, dont elles font emplète pour préserver leurs pieds du contact de l'humidité froide, ne remplissent pas toujours parfaitement leur destination. Pour être sûr de son fait, on commande au cordonnier de forts souliers de chasse à double semelle.

Quand la première semelle est posée, on passe dessus ainsi que sur toutes les coûtures, trois ou quatre couches de l'enduit suivant. Coupez en petites lanières le plus minces possible, un morceau de gomme élastique, préalablement ramollie en l'exposant à l'action de la vapeur de l'eau bouillante; d'autre part, faites fondre du goudron dans un vase de terre vernissée, et tandis qu'il est en fusion, jetez-y peu à peu les morceaux de gomme élastique, afin que le goudron en absorbe autant qu'il en peut dissoudre. Appliquez cet enduit encore tiède, et laissez bien sécher une couche avant d'en donner une autre. Rendez au cordonnier la chaussure ainsi préparée, afin qu'il y adapte la double semelle; l'enduit renfermé entre deux cuirs rendra la chaussure aussi imperméable qu'elle peut l'être.

Cire à cacheter.

La bonne cire à cacheter, de toutes couleurs, parfumée ou non, n'est jamais bien chère; il n'y a pas d'économie réelle à la faire soi-même, au lieu de l'acheter toute faite. D'ailleurs, la consommation de cet article est devenue beaucoup moins étendue qu'autrefois, depuis que le public a généralement adopté l'usage des enveloppes gommées qui, pour la correspondance courante, n'exigent ni cire ni pains à cacheter. Néanmoins pour les lettres recommandées ou chargées, de même que pour la correspondance d'affaires, la cire à cacheter est indispensable; en voici la meilleure recette: Gomme laque, 80 grammes; térébenthine fine, 20 grammes; vermillon en poudre, 60 grammes.

On fait fondre d'abord, dans un vase de porcelaine, la gomme laque à laquelle on ajoute la térébenthine.

Le vermillon est ensuite incorporé au mélange, qu'on coule dans des moules avant qu'il soit refroidi, pour lui donner la forme de bâtons aplatis, plus ou moins ornés. Pour préparer de la cire noire, on remplace le vermillon par du noir de fumée; les cires de diverses couleurs s'obtiennent en substituant au vermillon diverses matières colorantes en poudre.

La cire dorée qui, lorsqu'elle est faite avec soin, ressemble à l'aventurine, se fait en incorporant au mélange de gomme laque et de térébenthine, tandis que ce mélange est à l'état de fusion pâteuse, du mica ou poudre d'or usitée pour être répandue sur l'écriture.

Essai des pierres à bâtir.

Celui qui fait bâtir et qui n'a pas de connaissances spéciales en ce qui concerne les matériaux, peut facilement être trompé, quant à la qualité des pierres qui lui sont fournies pour ses constructions. Les pierres de qualité inférieure, dites gélives, ont pour défaut de se fendiller, de s'émietter au contact de l'air humide, tandis que les bonnes qualités de pierre à bâtir résistent parfaitement aux alternatives de chaud et de froid, de sécheresse et d'humidité. L'essai des pierres à bâtir est une opération aussi simple que facile. On fait tailler dans les blocs soumis à l'essai de petits cubes de 5 centimètres de côté. D'autre part, on fait fondre dans de l'eau bouillante autant de sel de Glauber (sulfate de soude) que l'eau peut en dissoudre, et l'on maintient la solution en ébullition. Les cubes de pierre y sont plongés pendant une bonne demi-heure ; après quoi ils en sont retirés, et chacun d'eux est placé séparément dans une soucoupe de porcelaine.

Au bout de 24 heures, toutes les surfaces des cubes se couvrent d'efflorescences blanches de sulfate de soude. Bientôt, ces efflorescences se détachent et tombent, entraînant avec elles une quantité plus ou moins considérable de débris provenant de la dégradation de la pierre sur laquelle la solution de sulfate de soude réagit, comme le ferait la gelée succédant à l'humidité, mais avec encore plus d'intensité. Sur les bonnes pierres l'action est nulle ou presque nulle; après quelques jours d'exposition à l'air dans un lieu sec, les cubes essuyés ne laissent tomber dans la soucoupe rien autre chose que les efflorescences salines développées à leurs surfaces, qui n'ont subi d'ailleurs aucune déformation. Les mauvaises pierres sont comme rongées de tous côtés ; les soucoupes sur lesquelles sont déposés les cubes de pierres gélives, sont remplies de leurs débris. Le poids de ces débris donne une idée assez précise de la qualité des diverses pierres à bâtir soumises à ce mode d'essai.

Imitation d'aventurine.

On ne fait plus guère usage de l'aventurine; elle est passée de mode en Europe, et on la voit rarement figurer comme autrefois sous forme de parures à l'étalage des joailliers. Mais les personnes qui aiment à occuper leurs loisirs par des peintures à la manière de Spa, des décalquages d'estampes sur bois et d'autres ouvrages du même genre, peuvent imiter très-exactement l'aventurine par la recette suivante, et s'en servir pour décorer des nécessaires, des boîtes à ouvrage et des coffrets d'un très-bel effet.

Dans 150 grammes d'alcool rectifié, faites fondre

50 grammes de térébenthine et 20 grammes de sandaraque en poudre. Ce vernis se prépare dans un ballon de verre qu'on chauffe au bain-marie, en le plongeant dans un vase plein d'eau maintenue en ébullition pendant trois heures. Pour favoriser la dissolution de la poudre de sandaraque disposée à s'agglutiner et à résister à l'action de l'alcool, on agite de temps à autre le contenu du ballon à l'aide d'un long tube de verre, du diamètre d'un tuyau de pipe ; le vernis terminé est décanté tandis qu'il est encore chaud. On le laisse refroidir, et l'on en applique successivement deux couches. Dans une petite quantité du même vernis, on fait fondre une pincée de gomme-gutte en poudre, afin de le colorer en beau jaune d'or. On applique une troisième couche de ce vernis, et tandis qu'il est encore mou, on tamise par-dessus de la poudre d'or à répandre sur l'écriture. Cette opération, si l'objet qu'on décore est un peu grand, doit se faire en plusieurs fois ; si l'on vernissait en une seule fois une grande surface, le vernis sècherait de place en place ; la poudre d'or qui doit produire l'imitation d'aventurine, ne prendrait pas partout également, et le travail serait manqué.

Quand le vernis qui a servi à fixer la poudre d'or est bien sec, on applique par-dessus successivement seize couches de vernis non coloré. Cette épaisseur de vernis est indispensable pour pouvoir polir l'ouvrage et rendre sa surface unie comme une glace. Les objets en imitation d'aventurine conservent longtemps leur premier éclat ; s'ils le perdent à la longue au contact de l'air et de la poussière, on le leur restitue en appliquant dessus deux ou trois couches de vernis blanc, par-dessus lequel on peut donner un nouveau polissage, du même effet que le premier.

Encre en poudre.

Rien n'est plus commode que l'encre en poudre; le marin, le militaire en campagne, le voyageur dans les pays peu civilisés, peuvent toujours avoir en poche un petit paquet d'encre en poudre, dont une pincée délayée dans une cuillerée d'eau, leur donne le moyen d'écrire sans se mettre à la recherche d'un encrier. Malheureusement il n'y a dans le domaine public d'autre recette d'encre en poudre que celle donnée par le livre du *Secret des arts*, édition de 1840; voici cette recette :

Mélanger exactement ensemble par une longue trituration 10 grammes de bois de campêche, 20 grammes de noix de galle, 30 grammes de gomme arabique, 15 grammes de sulfate de fer, et 2 grammes de sulfate de cuivre. Toutes ces substances doivent être en poudre fine, passée au tamis de soie. On est prévenu que cette encre est fort défectueuse, elle a un ton faux, et en très-peu de temps elle passe du noir violacé au roux, puis au jaune, puis elle s'efface presque complétement.

Depuis quelques années, on trouve dans le commerce une encre en poudre de qualité supérieure, l'encre Roy, généralement adoptée dans les écoles et les administrations. On ne peut en donner la recette, qui est une propriété particulière assurée par un brevet.

Encres sympathiques.

On désigne sous le nom d'encres sympathiques, diverses préparations qui servent à tracer des caractères invisibles, mais qu'on peut faire reparaître à

volonté. Le plus souvent on écrit avec les encres sympathiques dans les intervalles des lignes tracées à l'encre ordinaire, pour dérouter les curieux.

1re *recette.* La plus simple des encres sympathiques est le jus exprimé des gros oignons blancs, jaunes ou violets; le suc des oignons blancs est le meilleur. Ce suc étant parfaitement incolore, il faut écrire en aveugle, sans voir ce qu'on écrit; il devient légèrement visible quand le papier est très-sec; il prend une nuance d'un brun-noir quand on présente le papier au feu. C'est la moins parfaite et la moins fidèle des encres sympathiques.

2e *recette.* Dans 20 grammes d'acide azotique (eau-forte), faites fondre sur un feu doux, dans un vase de verre, 10 grammes de rognures d'argent. On peut se servir à cet effet d'une petite pièce de 20 ou de 50 centimes qui n'a plus cours, parce que les deux surfaces usées par le service n'offrent plus d'empreinte visible. Quand la dissolution est complète, faites évaporer au moins la moitié du liquide, puis laissez réfroidir. Il se formera au fond du vase des cristaux de nitrate ou azotate d'argent (pierre infernale); délayez dans une cuillerée d'eau très-pure quelques grammes de ces cristaux ; écrivez avec cette solution. Tant que le papier qui aura reçu cette écriture sera tenu hors du contact de l'air et de la lumière, les caractères tracés demeureront invisibles; exposés au soleil, ou présentés devant la flamme d'un feu vif et clair, ces caractères se montreront un peu pâles, mais néanmoins faciles à lire. Cette encre sympathique vaut mieux que la précédente, bien qu'elle ne remplisse pas toujours bien sa destination.

3e *recette.* Faites dissoudre dans 80 grammes d'eau régale, 30 grammes de mine de cobalt finement pul-

vérisée. Ajoutez à la solution trois ou quatre fois son volume d'eau très-pure.

Quand les éléments de cette encre sympathique sont de première qualité, elle est la meilleure de toutes. Quoiqu'elle ait une légère nuance rose, les caractères écrits avec cette encre ne laissent aucune trace visible sur le papier. Lorsqu'on chauffe celui-ci, l'écriture paraît d'une teinte d'un bleu pâle; elle disparaît dès que le papier est exposé au contact d'un air frais et légèrement humide. C'est donc celle de toutes les encres sympathiques qui offre le plus de sécurité à ceux qui désirent que ce qu'ils écrivent ne puisse être lu par des indiscrets.

L'une des recettes les plus usitées consiste à écrire soit avec une légère infusion de noix de galle, soit avec une solution très-légère de sulfate de fer (vitriol vert). Ces deux liquides étant l'un et l'autre incolores, les caractères tracés ne sont pas visibles, ils le deviennent quand on passe par-dessus avec un pinceau un peu de solution de sulfate de fer, si l'on a écrit avec l'infusion de noix de galle, et un peu de décoction de noix de galle, si l'on a écrit avec la solution de sulfate de fer. Dans l'un et l'autre cas, les caractères se montrent en brun clair. Mais, par cela même que cette encre sympathique est l'une des plus connues, c'est aussi celle à laquelle on peut le moins se fier ; si l'écriture sympathique tombe entre des mains infidèles, l'infusion de noix de galle et la solution de sulfate de fer sont les premiers réactifs auxquels les indiscrets songeront à recourir, et ce qu'on voulait tenir secret est lu sans difficulté.

Voici une autre recette, la plus sûre de toutes, parce que pour être employée, elle doit être connue également des deux correspondants. Dans trente

grammes d'eau distillée, faites dissoudre dix grammes de prussiate de potasse. Ecrivez avec cette solution absolument incolore ; laissez bien sécher l'écriture. Quand elle est parfaitement sèche, écrivez des choses indifférentes sur les lignes écrites à l'encre sympathique. Si l'écrit tombe entre les mains des indiscrets, ils auront beau lui appliquer divers réactifs, ils ne verront rien. La personne prévenue fait dissoudre dans 30 grammes d'eau distillée 5 grammes de sulfate de fer et 10 grammes d'acide oxalique. Trempez dans cette solution l'écriture sympathique masquée par une écriture à l'encre ordinaire. Peu à peu cette encre s'effacera. Quand elle sera tout à fait enlevée, la réaction sera complète, le prussiate de potasse sera devenu du prussiate de fer (blanc de Prusse) ; les caractères à l'encre sympathique seront visibles en bleu clair.

Il est à peu près impossible à celui qui n'est pas prévenu, de deviner qu'il doit faire disparaître l'encre ancienne par la réaction de l'acide oxalique, pour faire reparaître l'écriture sympathique par la réaction du sulfate de fer ; c'est donc celle des encres sympathiques dont l'emploi offre le plus de sécurité.

Collage du papier de tenture.

A Paris et dans la plupart des grandes villes, si l'on colle du papier en se servant seulement de la colle de pâte ordinaire, il arrive presque toujours que des œufs de punaise sont enfermés sous la colle. Bientôt la chaleur fait éclore ces œufs ; les punaises percent le papier et se répandent dans l'appartement. Ce désagrément très-grave peut être prévenu en préparant la colle de la manière suivante :

Mettez dans une marmite de fonte un kilogramme de colle de pâte ordinaire délayée dans 3 litres d'eau ; ajoutez-y 500 grammes de térébenthine. Placez la marmite sur un feu doux et portez le mélange à l'ébullition en remuant continuellement. Laissez cuire une bonne demi-heure sans cesser d'agiter, afin que la térébenthine soit parfaitement incorporée à la colle. Tandis que celle-ci est chaude passez-en vivement deux couches sur les murs qui doivent être tapissés; laissez-les bien sécher.

D'autre part, préparez, selon les indications de la recette précédente quant au mode de préparation, un autre mélange de colle et de térébenthine, dans la proportion de 250 grammes seulement de térébenthine par kilogr. de colle de pâte. Si l'on en mettait davantage, l'incorporation des deux substances ne serait pas assez complète, la térébenthine reparaîtrait de place en place par taches grasses sur le papier collé. Avec ce second collage, on pose le papier de tenture à la manière ordinaire. Les deux couches de colle à la térébenthine étendues sur le mur y forment une croûte qui fait infailliblement périr les punaises logées dans les moindres fentes des murs et des cloisons, et qui s'oppose d'une manière absolue à l'éclosion de leurs œufs. Il y a lieu de s'étonner qu'une recette d'un effet aussi certain pour détruire le plus incommode des parasites, soit peu connue et peu pratiquée, bien qu'elle ne soit ni coûteuse ni d'une application difficile.

Consolidation du verre.

On sait que les objets fabriqués en verre, déjà très-fragiles par eux-mêmes, le seraient encore plus, au

point qu'il serait absolument impossible de s'en servir, si, dans les verreries on ne prenait la précaution de les exposer d'abord à la chaleur rouge, puis successivement à une température un peu moins élevée, de sorte qu'ils mettent plusieurs jours à se refroidir complétement. Si ces objets étaient exposés à un refroidissement brusque, on ne pourrait y toucher sans les briser. Il arrive assez souvent que des vases de verre, en apparence très-solides, se brisent instantanément lorsqu'on y verse des liquides très-chauds, sans prendre le soin de les échauffer préalablement, afin d'éviter l'échauffement subit du verre que le passage du froid au chaud ne peut manquer de faire fendre. Il est facile de prévenir les accidents de ce genre par un moyen d'une extrême simplicité.

Plongez un vase quelconque dans l'eau froide contenue dans une marmite que vous mettrez sur le feu ; portez cette eau à l'ébullition ; puis retirez la marmite du feu, et laissez le vase de verre dans l'eau, jusqu'à ce qu'elle soit entièrement refroidie. Le vase de verre qui a subi cette opération peut désormais, tant qu'il durera, être subitement rempli d'un liquide bouillant ; il ne se fendra pas.

Conservation de la viande fraîche sans sel.

Dans quatre litres d'eau filtrée faites infuser à froid 500 grammes de suie, prise dans une cheminée où l'on ne brûle que du bois. Dans cet intervalle, agitez le liquide de temps à autre. Passez l'infusion qui a retenu seulement un vingt-cinquième du poids de la suie employée. Faites tremper pendant une demi-heure dans l'infusion de suie claire un morceau de bœuf, que vous

suspendrez ensuite pour le bien faire égoutter. La viande ainsi passée à l'eau de suie se conserve pendant quarante jours au moins sans subir aucune altération; on peut durant tout cet intervalle l'employer en tout ou en partie : elle est aussi saine et aussi nourrissante qu'elle l'était à l'état frais. Mais elle a contracté une saveur particulière qui peut n'être pas du goût de tous les consommateurs, et que le meilleur assaisonnement ne réussit pas toujours à masquer.

Gruau d'avoine.

Dans les pays de montagnes au sol peu fertile, l'avoine est la céréale la plus cultivée, parce qu'elle arrive à maturité sur des pentes élevées, sous l'influence d'une température humide et froide, qui ne permettrait pas aux autres grains de mûrir. Pour employer ce grain à la nourriture de l'homme, on peut le réduire en farine; mais la farine d'avoine se panifie mal; elle ne donne qu'un pain très-coloré de mauvais goût, et de difficile digestion. L'avoine convertie en gruau et préparée en potage, soit au gras soit au maigre, est au contraire un aliment aussi sain que nourrissant; le gruau d'avoine est la base de la nourriture journalière des habitants des montagnes d'Ecosse et de ceux du canton de Turgovie en Suisse, deux pays dont les hommes sont renommés pour la vigueur de leur tempérament. On prépare le gruau d'avoine de la manière suivante : Dans un appareil semblable à ceux dont on se sert dans les grandes fermes pour faire cuire à la vapeur les pommes de terre destinées soit à la nourriture des bestiaux soit à la distillation, on soumet l'avoine à l'action de la vapeur d'eau bouillante jusqu'à

ce qu'elle soit à moitié cuite. L'appareil consiste en une cuve de grandeur arbitraire, cerclée en fer, munie d'un couvercle à clôture hermétique. Un tube amène à la partie inférieure de la cuve la vapeur produite par de l'eau en ébullition dans une marmite à couvercle de fonte. L'avoine à moitié cuite est retirée de la cuve et portée dans un four dont le pain vient d'être retirée; elle s'y dessèche rapidement. Elle est ensuite portée au moulin pour être convertie en gruau par les procédés en usage pour la fabrication de la semoule et de l'orge perlé.

On a cherché à réunir dans le cours de cet ouvrage toutes les notions du domaine de l'hygiène et de l'économie domestique; c'est seulement quand elle possède ces notions et qu'elle sait les appliquer avec discernement, que la femme est réellement ce qu'elle est appelée à être par sa nature, expression de la volonté divine elle-même, LA REINE DU FOYER.

LE FAMEUX SECRET

DE

FEU DARDELLE, DE MONTGÉ (1).

Déclaration de M. le docteur Missa.

« Je me fais un devoir de conscience et de charité envers tous de reconnaître publiquement que le secret pour la guérison radicale et infaillible du *charbon* et de la *pustule maligne,* que M. l'abbé PERDRIGEON possède et a soumis avec confiance à mon appréciation, est TOUT A FAIT *le fameux secret* que j'ai acquis moi-même de DARDELLE, DE MONTGÉ, au prix d'engagements considérables, et *au moyen duquel seul* j'ai, depuis dix ans, guéri *aussi sûrement que promptement,* comme on sait, les nombreux malades confiés à mes soins. — Loin de chercher quels pourraient être mes droits à l'occasion de la divulgation que M. l'abbé PERDRIGEON se propose de faire de ce secret, j'exprime ici mon bien vif désir de voir le public retirer de cette précieuse recette tout le bien qu'à bon droit il peut en attendre.

MISSA,

« Docteur médecin à Nanteuil. »

(1) Nous sommes heureux de prendre part, en ce qui nous concerne, à l'œuvre de M. l'abbé Perdrigeon, en contribuant à répandre la connaissance de ce précieux remède.

L'efficacité du remède pour la guérison du *charbon* et de la *pustule maligne*, que nous avons l'honneur et le bonheur d'offrir à nos semblables, est suffisamment attestée par de nombreux témoignages, et les nombreuses cures opérées par ce mode de traitement pendant vingt années, sous les yeux d'une population de plus de dix mille âmes. Nous n'avons donc pas besoin de rien en dire de plus.

C'est avec un profond sentiment de reconnaissance que nous remercions les deux cent vingt souscripteurs qui nous sont venus en aide. Nous les remercions d'abord, en notre nom, pour la confiance, dont nous avons été fort honoré, qu'ils ont eue dans le désintéressement des intentions qui nous animaient, et pour les encouragements précieux qu'ils nous ont souvent adressés.

Nous voulons aussi les remercier au nom du public qui, grâce à eux, trouvera dans l'application d'un remède mille fois éprouvé avec un constant succès, le moyen d'échapper sûrement aux suites funestes d'un mal trop peu rare et justement redouté.

On nous a dit que nous divulguions un remède — d'empirique — que notre œuvre d'humanité respirait une assez forte odeur de spéculation.

Nous répondrons simplement : 1° que la spéculation, en tout cas, n'a pas réussi, puisque tout bénéfice, de ce côté, est encore à venir ; nous aurions été bien puni, si nous avions éprouvé moins de bonheur à publier le secret de Dardelle dès que nous ont été assurés les fonds suffisants pour payer les frais d'impression de la brochure qui le contient.

2° Que nous ne sommes le moins du monde ni savant ni médecin ; que, sans souci ni préoccupation de la *rationalité* du remède, nous nous sommes laissé

enthousiasmer uniquement par le spectacle des services immenses qu'il a déjà rendus, et la séduisante perspective du bien, plus grand encore, qu'il doit opérer à mesure qu'il sera de plus en plus répandu et apprécié.

Quant à la récompense à venir, nous ne devons point en désespérer : nous avons agi pour Dieu, qui aime et bénit les œuvres et les intentions charitables; pour nos frères, au service desquels nous éprouvons du bonheur à nous dévouer en toute occasion, et si nous contribuons à sauver la vie à plusieurs d'entre eux chaque année, nous serons certainement digne de l'envie et de l'estime des hommes de bien.

Versigny, 15 août 1863.

L'abbé PERDRIGEON.

Lettre du docteur Missa à M. l'abbé Perdrigeon.

« MONSIEUR LE CURÉ,

« En réponse à la lettre par laquelle vous soumettez à mon appréciation un manuscrit que vous estimez contenir le fameux secret de feu Dardelle, de Montgé, dont tout le monde me sait le possesseur, je vous avouerai franchement que moins de confiance en moi, et un appel moins direct de votre part à des sentiments que vous savez m'être chers, eussent mieux servi mes intérêts, quelque peu atteints en cette occasion. Néanmoins, je ne puis ni ne veux vous cacher que votre précieux manuscrit renferme réellement et très-exac-

tement le traitement de Dardelle, pour le *charbon* et la *pustule maligne ;* la recette est identiquement la même que celle employée par moi depuis dix ans, et que j'ai acquise directement de Dardelle lui-même; les deux rédactions ont très-sûrement la même origine et le même auteur.

« Pour répondre à toute votre confiance et vous tout dire au sujet d'un secret devenu le vôtre, j'ajoute que vous pouvez et devez user de ce remède avec toute sécurité; il n'a jamais manqué son effet employé en temps opportun; son application n'entraîne aucun danger, se trompât-on sur la nature du mal. Il n'y a donc jamais à hésiter, même dans le doute, si c'est ou non la terrible maladie que vous pouvez être appelé à traiter.

« Voilà, Monsieur le Curé, ce que m'arrache la confiance que vous avez eue en moi, non moins que la parfaite estime que j'ai pour votre personne. Je compte aussi comme un bon dédommagement l'avantage et le plaisir de prendre une part aux œuvres de charité auxquelles vous consacrez votre vie.

« Veuillez agréer, etc.

« MISSA,
« Docteur médecin à Nanteuil. »

LE CHARBON ET LA PUSTULE MALIGNE

LE CHARBON.

Le charbon ou anthrax malin, dit Bouillet, est une tumeur dure et circonscrite, extrêmement douloureuse, avec tension et chaleur brûlante dans le tissu cellulaire sous-cutané, et rougeur livide de la peau, au centre de laquelle il s'élève bientôt une ou plusieurs petites ampoules, dites *phlyctènes*, qui crèvent et se convertissent bientôt en une escarre ou croûte noirâtre gangréneuse, d'où le nom de *charbon*. Il peut se développer dans les diverses parties du corps et chez tous les individus; cependant on l'observe plus fréquemment vers les lèvres et les joues, spécialement chez les enfants. Le mal s'étend rapidement et amène une mort prompte, si l'on ne se hâte d'en arrêter le progrès. Le charbon est plus souvent contracté par *contagion :* aussi l'observe-t-on particulièrement sur les individus qui ont touché sans précaution des animaux atteints de maladies charbonneuses, chez les bouchers, les équarrisseurs, les tanneurs, les laveurs de laines, etc., etc. Le charbon peut résulter aussi d'une alimentation malsaine ou insuffisante, de l'habitation dans les lieux humides, bas, mal aérés. — Dès que le caractère de la tumeur est reconnu, il faut s'empresser d'y porter remède.

Le charbon est assez commun chez les animaux domestiques, et il présente chez eux le même caractère

que chez l'homme ; il est le plus souvent épizootique (1).

Comme il est important que chacun connaisse bien le vrai caractère de la maladie du charbon, toujours extrêmement dangereuse, nous complétons le rapide exposé que nous venons d'en produire par des notes généralement empruntées au *Traité de Médecine domestique*, de Buchan.

Causes du charbon.

Le charbon ou anthrax malin est une maladie extrêmement grave, éminemment contagieuse et transmissible des animaux à l'homme ; chose remarquable ! le sang d'un animal affecté de charbon peut communiquer à l'homme la *pustule maligne* et *vice versa*. On voit cependant le charbon se développer quelquefois spontanément sans qu'il soit possible de pouvoir en assigner la cause ; Hoëffer dit que le charbon est le résultat d'une altération primitive du sang.

On remarque que le charbon se manifeste particulièrement pendant les chaleurs de l'été, qu'il attaque de préférence ceux qui se livrent aux travaux de la campagne, sans distinction d'âge, de sexe ni de condition. Les pâtres, les bouchers, corroyeurs, mégissiers, et les diverses personnes qui, par état, touchent des animaux atteints d'affections charbonneuses, et les chasseurs dans les champs y sont plus exposés que les autres, et il suffit du contact le plus léger, le plus insignifiant, pour faire développer ce mal redoutable.

---

(1) *Dict. des Sciences, lettres et arts*, art. CHARBON.

On le voit souvent se transmettre par la simple piqûre d'une mouche infectée de virus charbonneux.

On range aussi, dit Hoëffer, parmi les causes du charbon l'exposition à un soleil ardent, l'usage d'aliments mauvais ou insuffisants et d'eaux malsaines, le voisinage d'eau croupissante, de marais mal desséchés. Enfin on regarde encore l'emploi alimentaire de la chair des animaux morts du charbon comme donnant infailliblement naissance à cette maladie.

Symptômes précurseurs du charbon.

Le charbon s'annonce par un sentiment de démangeaison et de cuisson, ou par un picotement brûlant et semblable à l'impression que produirait sur la peau la piqûre d'une mouche ou d'une étincelle de feu. Bientôt il s'élève une ou plusieurs petites *vésicules* ou des *phlyctènes* qui soulèvent l'*épiderme ;* elles sont pleines d'une sérosité plus ou moins teinte.

A ces premiers symptômes succède une *tumeur* qui, chez les personnes sanguines et robustes, est plus ou moins inflammatoire dans les parties environnantes, mais qui n'est *œdémateuse* que chez les sujets délicats et faibles.

Aussi le charbon est-il remarquable par un caractère qui lui est particulier, c'est d'être composé d'une *double tumeur*.

L'une occupant le centre, comme un noyau, est d'une couleur jaune, livide ou noirâtre, souvent environnée d'un cercle rouge, ou brun, ou livide, qui en borne l'étendue. Cette tumeur, qui est la vraie, la principale, est rénitente, dure et insensible : on peut l'appeler *essentielle*. L'autre qu'on peut nommer *symp-*

tômatique, est ou inflammatoire ou œdémateuse ; elle entoure la première et devient souvent énorme par son étendue.

Ces mêmes symptômes sont ainsi décrits par Hoëffer : L'anthrax malin s'annonce par une douleur aiguë dans le point sur lequel il va se développer. En examinant la partie, on ne voit, au premier coup d'œil, qu'un tubercule à large base, recouvert par une peau rouge, tendue et luisante ; mais le toucher fait bientôt découvrir une tumeur très-profonde et très-dure : la peau qui la recouvre est d'un rouge vif vers la circonférence, d'un rouge livide plus foncé dans le centre. Ce centre surmonté d'une ou plusieurs vésicules remplies d'une sérosité roussâtre, qui détermine sur les points de la peau avec lesquels elle est en contact, une chaleur et une démangeaison considérables, ne tarde pas à se convertir en une escarre noire, tantôt sèche et dure comme celle que produit l'application du cautère actuel, tantôt molle et semblable à celle qui résulterait d'une application de potasse caustique. La base de cette tumeur est toujours entourée d'un cercle enflammé, luisant et d'un engorgement pâteux, comme emphysémateux.

A ces symptômes locaux se joignent des symptômes généraux, qui annoncent un trouble général et profond de toute l'économie. Le malade se plaint de soulèvements de cœur, d'anxiétés, d'oppression de poitrine, de douleurs vagues et universelles. Les fonctions se dérangent, l'appétit se perd, le sommeil est interrompu et le courage s'amollit. Ces symptômes changent tout à coup de nature : le sentiment s'éclipse, l'esprit s'abat, le malade tombe dans la langueur ; il devient indifférent, hébêté, tremblant, stupéfait et meurt dans le temps qu'on s'y attend le moins.

PREMIER TEMPS DE LA MALADIE.

Le premier temps est celui où la pustule est parfaitement isolée. Le malade est alors sans fièvre ; il sent seulement une cuisson, et cette pustule est marquée par une ou plusieurs petites *vésicules*. Dans cet état cette maladie ne fixe point l'attention ; on la prendrait pour la plus indifférente.

SECOND TEMPS.

Le second temps est celui où le charbon augmente de volume, tout en se compliquant d'une *tumeur symptômatique* dont il est environné. Dans cet état le pouls change à peine de mode ; il perd seulement un peu de sa force. Les fonctions continuent de s'opérer avec intégrité ; l'imagination est cependant plus sagace, le sentiment plus exquis et l'esprit plus vif.

TROISIÈME TEMPS.

Au troisième temps, la tumeur centrale *essentielle* s'agrandit, ainsi que la tumeur symptômatique. Les phlyctènes se multiplient, les douleurs augmentent, le pouls devient plus fréquent, le malade a des frissons irréguliers, un feu passager leur succède, les fonctions sont troublées, les soulèvements de cœur sont fréquents ; il y a des défaillances, etc., etc.

QUATRIÈME ET DERNIER TEMPS.

Enfin au quatrième temps la tumeur devient énorme. On ne distingue presque plus l'*essentielle* de la *sym-*

ptômatique; les taches gangreneuses sont dispersées confusément au loin, le désordre est universel, le pouls est petit et devient de plus en plus faible; la raison, l'imagination, la mémoire s'éclipsent, et le malade est sur le point de périr sans connaître son état, et sans que ceux qui l'approchent soupçonnent sa mort si prochaine.

Ces époques se succèdent plus ou moins rapidement: quelquefois de trois en trois jours, d'autres fois d'un jour à l'autre. On les a vues se présenter de douze en douze et même de six en six heures. Mais le charbon parcourt rarement ces quatre époques, il se termine souvent à la seconde avec les secours de l'art. Pour l'ordinaire il parvient à la troisième ; mais quoiqu'il soit arrivé à la quatrième, les cures prodigieuses obtenues par le traitement Dardelle ne permettent pas de désespérer du malade.

Ce qui distingue le charbon du furoncle, vulgairement appelé clou.

D'après cet exposé des symptômes du charbon, il est facile avec un peu d'attention de ne pas confondre cette tumeur externe avec d'autres qui paraissent lui ressembler, et surtout avec le furoncle appelé vulgairement *clou.* Un des caractères du clou est d'avoir une pointe dure, rouge et douloureuse au milieu de la partie convexe de la tumeur; ce qu'on n'aperçoit pas dans le charbon, dont la totalité de la tumeur est *plate*, presque rentrante, noire et insensible. Un autre caractère du furoncle est de rendre par cette pointe une *humeur* peu abondante à la vérité, mais qui cependant ne manque jamais de s'évacuer, et qui finit par

sortir en un petit filet blanc, ressemblant à un ver, qu'on appelle *bourbillon*. Or, la tumeur essentielle du charbon ne *suppure jamais*.

De l'érysipèle charbonneuse.

Une maladie qui a plus de ressemblance avec le charbon et qui est également guérie par le remède de Dardelle, c'est l'érysipèle, lorsqu'elle est accompagnée de petites vésicules, ce qui est assez rare.

Traitement du charbon.

Le charbon, c'est-à-dire la tumeur centrale essentielle, gangréneuse, ne se termine jamais par la *résolution;* c'est en vain qu'on l'espérerait, car tout est mort dans la tumeur essentielle du charbon. La suppuration ne peut s'établir que dans la tumeur *symptômatique*, et dans les intervalles que les parties gangrénées laissent quelquefois entre elles, lorsqu'elles ne sont point rassemblées en masse.

Le point essentiel est de borner la gangrène; or, le remède de Dardelle est un moyen certain d'y parvenir.

LA PUSTULE MALIGNE.

S'il est facile, dit Hoëffer, de séparer nettement le charbon du furoncle et de l'anthrax bénin, il n'est pas aussi aisé de le distinguer de la pustule maligne.

En effet, l'un et l'autre sont éminemment contagieux et transmissibles des animaux à l'homme. Aussi un grand nombre d'auteurs les ont-ils confondus, tandis que d'autres se sont efforcés, mais en vain, d'établir entre les deux affections une ligne de démarcation bien tranchée. En général, la pustule maligne est, dans le principe, une maladie toute locale, qui existe seulement dans le point qui s'est trouvé en contact avec le virus septique; le charbon, au contraire, est le résultat d'une altération profonde et primitive du sang; c'est là la principale différence entre deux maladies si rapprochées l'une de l'autre; dans le fait, la pustule maligne n'est que le charbon *inoculé*.

Le *Livre d'or du Curé de campagne* dit en effet que la cause de la pustule maligne est un principe délétère et putride, provenant des animaux attaqués de fièvres malignes et charbonneuses, et qui se communique par un contact immédiat ou médiat, par inoculation, par la respiration ou la déglutition; les tanneurs, les bouchers, les fermiers et généralement tous ceux qui soignent les bêtes et manient leurs dépouilles y sont sujets.

L'excellent recueil de recettes que nous venons de citer ajoute : « La pustule maligne se manifeste sous deux états différents : dans l'un, la maladie ne présente aucune élévation et ne grossit pas dans les premiers jours; le volume de la partie malade s'endurcit et semble même au-dessous du niveau de la peau (c'est la pustule déprimée); dans l'autre, au contraire, la tumeur se présente sous la forme d'un tubercule placé sur un gonflement; de là deux variétés de la maladie. »

Pustule proéminente. Elle parcourt aussi plusieurs périodes. Première période : on aperçoit d'abord sur

la peau un point semblable à une morsure de puce qui cause de la chaleur et de la démangeaison ; bientôt s'élève une petite phlyctène ou vésicule qui devient brune, qui s'ouvre, et sous laquelle est un petit tubercule ferme et livide, de la forme et du volume d'une lentille. Deuxième période : l'auréole qui l'entoure s'étend, prend une couleur brune ; la douleur, la cuisson et le gonflement augmentent ; il se forme de nouvelles phlyctènes, et le tubercule central devient brunâtre, insensible, il se change en une tache évidemment gangréneuse. Troisième et quatrième période : le mal pénètre d'abord dans le tissu cellulaire, puis dans les muscles et toutes les parties profondes ; il devient une affection générale, bientôt suivie de la mort.

Traitement de la pustule maligne.

Cette maladie, non moins redoutable que le charbon proprement dit, dont elle ne diffère du reste que par sa cause, qui est toujours externe et locale, se guérit avec le même succès que le charbon lui-même par l'application du remède de Dardelle, en la forme et de la manière que nous allons bientôt dire.

SECRET TEXTUEL

DE

FEU DARDELLE, DE MONTGÉ.

Vous ferez bien attention, dit le manuscrit signé de Dardelle, et que nous copions religieusement, vous

ferez bien attention à un clou, à un charbon; le clou sort, le charbon rentre. Aussitôt que vous vous en apercevrez, vous mettrez un emplâtre d'onguent styrax, gros comme une petite lentille ou un peu plus, suivant la largeur du mal, sans oublier le sublimé que l'on mettra sur l'onguent; si c'est un érésipèle que l'on croit charbonneux, au bout de deux fois vingt-quatre heures s'il ne s'efface pas, percez la cloque, le charbon est dessous; alors mettez un emplâtre comme ci-dessus, percez toujours les cloques à mesure, et chaque fois un emplâtre. Si c'est auprès de l'œil, il faut ménager l'emplâtre. Vous frotterez l'enflure avec

de l'huile de lin,
de l'huile de lis,
de l'huile d'hypéricon,
de l'huile de camomille,

le tout mêlé ensemble, de chaque une demi-once. Vous frotterez trois fois par jour, et autant la nuit, ensuite y appliquerez chaque fois un cataplasme de farine de lin par-dessus, bien mis sur toute l'enflure. Il faut laisser le premier emplâtre pendant vingt-quatre heures, et changer les autres trois fois par jour.

Si c'est à la gorge, vous lui ferez boire du sirop de mauve, — du sirop d'hysope, — du sirop de pêcher, — du sirop de capillaire ; le tout mêlé ensemble, de chacun une once, au moins ; vous en prendrez une cuillerée chaque fois dans une demi-cuillerée d'eau, toutes les heures; ensuite faire boire un peu d'eau rougie, un peu d'eau de groseilles et un peu de bouillon.

DARDELLE.

Montgé, 1853.

Mode de pansement du Charbon et de la Pustule maligne.

Ces courtes explications, plus claires et plus correctes que la rédaction de feu Dardelle, disent très-bien la manière d'employer efficacement le remède indiqué ci-dessus.

On taille une rondelle de linge ayant un centimètre de plus dans sa circonférence que le lieu malade ; on étend dessus une légère couche d'onguent styrax, et on répand sur cette surface le deutochlorure de mercure (sublimé corrosif) dans la proportion de un à deux millimètres d'épaisseur. Il faut avoir l'attention de maintenir avec soin cette emplâtre sur le lieu où il a été placé, c'est-à-dire sur le charbon même, au moyen de compresses et de bandes.

Vingt-quatre heures après son application, on lève cet emplâtre, et on observe alors une escarre d'un aspect peu rassurant, en apparence ; sa couleur est d'un gris noirâtre, sa circonférence laisse voir des vésicules remplies d'une sérosité d'un rouge brun ; ce sont là les apparences qui indiquent l'arrêt de la maladie. A l'entour de cette escarre existe un gonflement inflammatoire qui est toujours de bon augure. Le premier pansement se fait alors avec une rondelle de linge, sur laquelle on étend une couche légère de styrax ; avant de placer cette rondelle, on fait des onctions avec les huiles mêlées sur la surface malade et les parties environnantes, puis on étend sur le mal la rondelle trempée dans le mélange des huiles; on recouvre le tout d'un large cataplasme de farine de lin ; ce même pansement sera renouvelé trois fois dans vingt-quatre heures pendant quatre jours. Après quatre jours de ces soins, on cesse l'usage des cataplasmes

et on panse avec la rondelle de linge imbibée d'huile et couverte de styrax : on cesse l'emploi des huiles vers le septième ou huitième jour, puis on panse avec le styrax seul étendu sur une rondelle jusqu'à la guérison complète, qui ne se fait pas attendre.

Ensemble du remède de Dardelle.

Ainsi l'ensemble du précieux remède de Dardelle se compose de :

Huile de lin. . . . . . . 15 grammes.
Huile de lis. . . . . . . 15 grammes.
Huile d'hypéricon. . . . 15 grammes.
Huile de camomille . . . 15 grammes.
Bien mêlées ensemble.
Farine de lin. . . . . . 500 grammes.
Deutochlorure de mercure, ou sublimé corrosif, de quoi couvrir une pièce de cinq francs.
Onguent styrax, un petit pot.

Avec le deutochlorure de mercure et l'onguent styrax, qu'il est possible d'avoir toujours chez soi, il sera facile à l'occasion de prévenir efficacement les suites funestes d'un charbon ou d'une pustule maligne dont on aurait reconnu le caractère mortel trop tard pour attendre le médecin, qui est trop loin ou tarde trop d'arriver. Une fois la gangrène fixée, ce qui est l'essentiel et le plus pressé, on se procurera aisément le reste des médicamcnts destinés à réparer le ravage fait dans les chairs par la gangrène (1).

(1) Nous devons prévenir les personnes qui pourraient l'ignorer, que le sublimé corrosif, ou deutochlorure de mercure, est extrêmement vénéneux : quelques centigrammes introduits dans

Tel est dans son exacte et parfaite intégrité le secret de Dardelle, au moyen duquel Dardelle d'abord et aujourd'hui le savant et bienfaisant docteur Missa, de Nanteuil, ont pendant vingt ans traité avec une sorte de succès qui tient du prodige les nombreux malades accourus auprès d'eux chaque année.

SOUVENIR MÉDICAL DU XVIe SIÈCLE.

On ne sera pas moins étonné que nous ne l'avons été nous-même, de voir un remède généralement insinué et même souvent prescrit de la manière la plus précise par les auteurs anciens et modernes qui traitent du charbon, devenir entre les mains d'un ignorant tel qu'était le maréchal-ferrant de Montgé une sorte d'instrument mystérieux et magique, au moyen duquel il guérissait l'effroyable maladie du charbon avec un succès si remarquable et si constant, que plus d'une fois ces admirables cures firent jaillir du cœur de quelques-uns autant de jalouses colères qu'elles excitèrent chez d'autres de loyale admiration et de généreuse confiance.

La réputation fort étendue et parfaitement justifiée dont jouit autrefois Dardelle et qui accompagnera partout son remède, paraîtra d'autant plus surprenante, que la méthode de traitement qu'il employait et que

---

l'estomac suffisent pour occasionner de vives douleurs et peuvent déterminer la mort si l'action du poison n'est point combattue par des moyens prompts et énergiques. Le blanc d'œuf en est l'antidote le plus efficace. — BOUILLET. *Dict.*

M. le docteur Missa, de Nanteuil, emploie aujourd'hui avec le même profit pour l'humanité, date de plusieurs centaines d'années, sans que personne ait paru s'en douter. Il est en effet facile de la reconnaître en plusieurs endroits du livre des secrets du seigneur Alexis Premontois; nous croyons nous rappeler encore que Jean-Jacques Wecker en a également parlé dans un ouvrage imprimé à Lyon vers l'an 1628.

Peu importe au reste : si le remède était déjà connu, l'intérêt public demandait impérieusement qu'il le fût davantage; s'il était inconnu, son efficacité presque merveilleuse, attestée par une population de plus de dix mille âmes, faisait de sa divulgation au grand jour de la publicité un besoin et un devoir irrésistibles pour tout homme dévoué au bien de ses semblables et à l'intérêt de la patrie.

Nous considérons donc comme une œuvre importante et une grande joie de notre vie d'avoir pu mettre à la disposition du public, et particulièrement des praticiens, auxquels il sera toujours fort prudent et fort sage d'en confier l'application, un remède à la puissance duquel M. le docteur Missa, vénéré dans toutes nos contrées pour sa science et son indéfectible dévouement, a rendu en bien des occasions le témoignage public suivant :

« Avant d'avoir en ma possession la méthode de traitement mise en usage par le sieur Dardelle dans les cas de pustule maligne et de charbon, j'avais eu à donner mes soins à un assez grand nombre de personnes affectées de l'une ou l'autre de ces maladies; dans cette circonstance, j'ai fait usage du traitement préconisé par la médecine rationnelle, et, force m'est bien de le dire, j'ai eu souvent à déplorer des insuccès; et alors j'étais fort heureux de recourir au sieur Dar-

delle, qui guérissait mes malades aussi sûrement que promptement.

« Depuis bientôt dix ans, le traitement du sieur Dardelle est devenu ma propriété; il est le seul que j'aie mis en usage pour combattre la pustule maligne et le charbon, et constamment j'ai sauvé les malades confiés à mes soins. »

FIN.

TABLE DES MATIÈRES

REVUE
D'ÉCONOMIE CHRÉTIENNE

ANNALES DE LA CHARITÉ

PARAISSANT A LA FIN DE CHAQUE MOIS
Par livraisons de 192 pages in-8°.

FORMANT A LA FIN DE L'ANNÉE
Deux magnifiques volumes in-8° de plus de 1100 pages chacun

ÉCONOMIE CHARITABLE, LITTÉRATURE,
HISTOIRE, SCIENCES MORALES, BIBLIOGRAPHIE,
PHILOSOPHIE SOCIALE, ETC.

PARIS ET DÉPARTEMENTS
UN AN, 18 fr. — SIX MOIS, 10 fr.— ÉTRANGER : 25 fr.
1 franc en plus quand on désire que l'Administration envoie toucher les abonnements à domicile.

On souscrit à la librairie ADRIEN LE CLERE ET Cie, rue Cassette, 29, près Saint-Sulpice, Paris.

La Combe, 9 octobre 1863.

A M. E. LE CAMUS, Secrétaire général de la Société d'Economie charitable, Directeur de la Revue.

MONSIEUR,

Vous désirez, vous et mon ami M. de Melun, connaître mon opinion sur votre *Revue d'Economie chrétienne*, anciennes *Annales de la Charité.*

Je répondrai à votre désir en toute simplicité, et vous confierai ma pensée tout entière, sans restriction ni réserve.

Je suis pour votre Revue un ami ancien, constant, dévoué ; mais peut-être, par là même, sévère et difficile à satisfaire. J'éprouve donc tout d'abord une véritable joie à vous dire que votre œuvre me paraît en grand progrès. J'ai appris avec bonheur les nouveaux développements que, sous votre habile direction, a pris la *Revue d'Economie chrétienne*. Vous avez agrandi son format et rendu sa périodicité mensuelle ; et vous avez bien fait : le but et l'importance de votre œuvre exigeaient cette transformation. Nul parmi vos lecteurs ne se plaindra que vous paraissiez aussi souvent ; nul ne peut trouver que ce soit

trop d'un cahier chaque mois pour l'étude de si graves, si nombreuses, si belles questions.

Cette Revue d'ailleurs, comme toutes les œuvres chrétiennes, avait commencé modestement; puis, elle a grandi peu à peu, comme tout ce qui est destiné à une vie longue et utile. Ce ne fut d'abord que le procès-verbal des séances, où les membres de l'Association d'Economie chrétienne discutaient ces grands problèmes sociaux, dont la solution, est aujourd'hui tout à la fois si difficile et si nécessaire. A ces procès-verbaux on a joint ensuite des dissertations sur les questions plus délicates, dont l'étude pouvait aider à l'amélioration progressive, à la moralisation vraiment chrétienne, au bien-être réel des classes populaires.

Je suis heureux de constater ici que cette Association et cette Revue avaient déjà formé, lors de la révolution de 1848, une école d'économistes chrétiens qui se sont trouvés prêts à parler utilement sur toutes les questions soulevées par cette révolution plus sociale encore que politique, et qu'ils ont contribué pour leur part, par la sagesse de leur parole en même temps que par le dévouement et les œuvres de leur charité, à arrêter la société sur la pente fatale qui l'entraînait aux abîmes.

C'est dans le Christianisme dignement interprété que vous et vos amis, Monsieur, avez aimé à chercher et à trouver le remède aux malaises qui ont agité et agitent encore les classes ouvrières, surtout dans les villes où les mauvaises doctrines, soutenues par les mauvaises mœurs, se propagent avec une plus redoutable facilité. Telle est la tâche que vous vous étiez imposée, et c'est une consolation pour moi de vous dire que vous l'avez déjà remplie et continuez à la remplir admirablement. Non-seulement votre Revue répand de précieuses lumières sur une foule de questions ; mais elle fait connaître à fond les œuvres et les institutions charitables, non-seulement de Paris, mais de la France et du monde chrétien tout entier. Rien ne me paraît plus utile.

A ces articles économiques vous avez joint des articles de haute critique littéraire, qui éclairent, qui élèvent l'âme. Le plus grand de nos orateurs et de nos écrivains, Bossuet, a été rarement mieux apprécié qu'il ne l'était récemment dans votre recueil.

Persévérez, Monsieur, à n'y pas admettre les peintures qui peuvent flatter ou exciter les passions. En empruntant à la vie réelle ou à l'histoire des récits intéressants, continuez à vous tenir en garde contre ces tendances roma-

nesques qui prévalent trop en ce moment dans un grand nombre de nos publications périodiques. Bien qu'on puisse employer la fiction pour rendre la vertu aimable, et que trop de lecteurs ne veuillent la goûter qu'à ce prix, n'oubliez pas qu'ici l'écueil est près du but. Ce que je louerai donc ici sans restriction, ce sont ces gracieux récits dont la vérité historique n'a nullement affaibli le charme, et dont l'influence sur l'esprit et sur le cœur est d'autant plus effective, qu'ils appartiennent tout entiers à la vie pratique.

Ce n'est donc pas moi, Monsieur, qui vous blâmerai d'avoir introduit dans votre Revue cette piquante et féconde variété, laquelle est si bien faite pour intéresser tous les lecteurs. C'est ainsi que la Revue est tout à la fois une école de bonnes doctrines et un recueil de bonnes lectures. Chacun doit comprendre que vous ne puissiez pas parler uniquement et toujours du même sujet, et puisque vous recommandez sans cesse les lectures chrétiennes comme un des principaux moyens de régénération populaire, il est tout simple que votre Revue, joignant l'exemple au précepte, soit elle-même une de ces lectures. Et pour finir sur ce point, je suis heureux d'ajouter que tout ce que j'ai pu lire de la partie littéraire, artistique et pittoresque, réservée chaque mois à vos lecteurs, m'a paru irréprochable, et aussi très-heureusement composé et agréablement varié.

Toutefois, je crois devoir vous demander instamment de ne pas accorder trop de place à cette partie utile et attrayante, mais pourtant secondaire. Demeurez parfaitement fidèle à votre titre : emparez-vous de tout ce beau, vaste et inépuisable terrain, l'*Economie chrétienne*. Etendez-vous au loin, creusez, approfondissez. Dans tout ce qui se fait, se dit, s'écrit relativement aux questions sociales, soyez toujours présent, attentif, instruit; ayez votre avis, et exprimez-le avec lumière, avec netteté, avec force. Que ce ne soit pas seulement, si je puis dire, un sermon banal et ce perpétuel refrain qu'en dehors du Christianisme rien ne peut être inventé pour le soulagement des hommes qui travaillent et qui souffrent. Cela est vrai, mais cela est quelquefois dit trop vite. Prouvez-le, démontrez-le en paroles et en actes, par de savantes analyses, par l'histoire, par des exemples vivants. Nous assistons à une des transformations économiques les plus profondes qu'ait vues le monde. Etudiez de près ce vaste mouvement, sans frayeur, sans déclamation, sans amertume,

sans vains regrets: dites ce qu'il a de mauvais et quelquefois de très-mauvais; mais dites aussi ce qu'il peut avoir, ce qu'il a, et ce que sans cesse il faut y mettre de bon.

Si j'avais un conseil à donner aux chrétiens de nos jours et à tous les prêtres, ce serait de ne pas rester étrangers, comme ils le font trop souvent, aux questions sociales, d'être mêlés à la vie des paysans et des ouvriers, occupés de leurs logements, de leur nourriture, de leurs salaires, de leurs enfants, de leurs vieillards, de leurs sociétés mutuelles, de leurs lectures, de leurs plaisirs. Pourquoi? Eh! mon Dieu, pour tout soulager, tout éclairer, tout améliorer. Ce devrait être là notre passion dominante, en dehors de toute politique, de toute ambition, de toute récrimination. Vous étudiez pour nous les questions les plus importantes; c'est bien le moins que nous recherchions vos travaux et profitions de vos lumières. Je voudrais que la sainte et noble indigence de tous nos bons curés de campagne leur permît de souscrire à votre recueil; il faudrait du moins que tous MM. les curés de canton fussent vos abonnés. On nous arrache le peuple envers qui sont nos premiers devoirs, et on nous soustrait au peuple dont nous sommes l'unique consolation. Nous ne devrions pas permettre que personne s'occupât mieux que nous de ses intérêts; nous devrions rougir de nous laisser dépasser sur ce terrain. Il y en a, je le sais, qui nous calomnient bassement près du peuple. Ah! contentons-nous de répondre comme ce saint Père Liberman, l'apôtre des esclaves, à qui un malheureux dit un jour : « Si vous saviez comme je vous déteste! — Et moi, si vous saviez comme je vous aime! »

Voilà, Monsieur, votre admirable mission; c'est d'être en toutes ces questions aussi savant que les plus savants, plus ardent que les plus zélés, aussi bien informé que les mieux renseignés, et plus tendrement dévoué que qui que ce soit, puisque c'est Jésus-Christ qui vous inspire. Vous avez, ce me semble, beaucoup à faire avant d'avoir épuisé votre sujet, et nul ne peut vous le disputer, comme aussi vous ne le disputez à personne.

Nous avons déjà des revues qui s'occupent de littérature et de politique. Je nommerai la plus utile de toutes, le *Correspondant*. Restez chacun sur votre terrain, non-seulement sans vous nuire, cela va sans dire; mais même, s'il se peut, sans vous rencontrer; et laissez-moi vous en féliciter : vous avez la meilleure part.

J'aimerais à voir parmi vos rédacteurs non-seulement

des prêtres et des hommes charitables ; mais des agriculteurs, des médecins, des ingénieurs, des étrangers ; je voudrais que vous devinssiez le *Journal pratique et théorique* d'amélioration sociale par l'économie chrétienne, et le premier, s'il se peut, et cela se peut ! Il y a des *Annales de la propagation de la foi* : soyez les annales de la propagation de la charité, en donnant à ce nom divin son sens le plus étendu : charité dans les lois, charité dans les relations, charité dans les actes.

S'il le faut, lisez et citez un peu moins vos amis, lisez et citez un peu plus vos adversaires ; faites-nous connaître davantage les livres et les institutions utiles, ce que font les administrations quelquefois très-ingénieuses, ce que font nos provinces, ce que font les pays étrangers, ce que font nos frères séparés.

En un mot, étendez votre cercle et restez-y. Il est immense, et vous devez y devenir les premiers. Il y a une grande parole dans nos livres saints, c'est que la charité survivra à tout. Je me permets d'appliquer cette parole, en un sens, à la terre et à notre temps. Que de systèmes ! que de partis contraires ! que de téméraires espérances ! que de prétentions ! Eh bien, peu à peu on est désabusé, ou déçu, ou trahi ; la croyance en ce que l'on avait cru trouver s'ébranle, la confiance aux promesses humaines s'évanouit ; que du moins la charité nous reste ! Rapprochons-nous dans la charité de Jésus-Christ : que la charité de Jésus-Christ rapproche de la foi chrétienne ceux que le malheur des temps en a éloignés. Ayons tous du cœur les uns pour les autres. Aimons surtout les petits, les enfants, les malheureux, les pauvres : faisons-leur tout le bien possible : cela survivra à tout, et c'est ce qui nous sauvera.

C'est à vous, Messieurs, qu'il appartient de grouper autour de vous, quelles que soient les divisions de parti, tous ceux qui ont conservé, sur les débris de tant de choses consumées ou flétries, le feu divin de la charité. Soyez-en bénis !

Je vous souhaite ces sympathies, ces sentiments de toutes mes forces, et je ne négligerai aucune occasion pour vous seconder et vous remercier.

Tout à vous en Notre-Seigneur.

† FÉLIX, *Evêque d'Orléans.*

---

tienne: je me reprocherais d'oublier cet autre recueil, plus modeste, mais non moins utile, que vous publiez également. Je ne saurais vous dire à quel point j'en approuve la pensée, et combien la nécessité d'une telle revue me paraît évidente et pressante dans le temps où nous sommes.

Sans doute il faut parler aux savants, aux publicistes, aux économistes, à la partie cultivée de la nation; mais il est plus urgent encore peut-être de parler aux masses populaires, et de faire pénétrer au milieu d'elles les bonnes doctrines.

Le peuple lit aujourd'hui, et beaucoup; je ne m'en plaindrais pas, certes, pour ma part, s'il ne lisait que de bons livres, pour s'instruire et s'améliorer. Mais, hélas! que lit-il le plus souvent? Les ravages que fait la mauvaise presse dans les foules et dans cette génération avide de lecture qu'ont enfantée nos écoles primaires, sont effroyables.

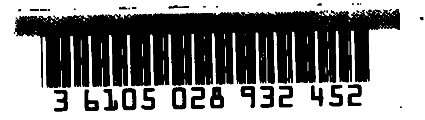
Il est urgent de contre-balancer les mauvaises publications par des publications saines; c'est là, à mes yeux, une nécessité de premier ordre, et je vous remercie de l'avoir si bien compris, et de vous être mis à l'œuvre avec tant de zèle.

Deux maux pèsent aujourd'hui, comme de tout temps, sur le peuple : l'ignorance et la misère. Il faut absolument combattre ces deux fléaux; et ici tout le monde est d'accord; mais le malheur et le péril de ce temps, c'est qu'on se trompe sur le remède : on va le chercher là où il n'est pas; on ne va point là où il est. Telle est la tristesse de l'époque où nous vivons, que bien des gens aiment les classes souffrantes et désirent sincèrement les soulager, et cependant n'aiment pas le christianisme, qui ne veut que ce qu'ils veulent et peut y aider si puissamment.

Il y a sur ce point de graves malentendus à faire cesser, de funestes défiances à guérir, de grands rapprochements à opérer. C'est le but que vous vous proposez dans le *Messager de la Semaine*. Ce but est digne assurément de tous les efforts et de tous les sacrifices.

Mais, il faut le dire, la concurrence est redoutable avec la mauvaise presse : celle-ci a trouvé le moyen de parler un langage que le peuple entend. Elle lui arrive sous tous les formats et à tous les prix. Elle a appelé à son aide l'*illustration* et la *gravure*, qui lui donnent un attrait et un péril de plus.

Il vous faut lutter contre tous ces avantages; il faut faire



aussi bien et mieux que les méchants; et pourquoi pas? Il faut offrir au peuple non-seulement de bons écrits, mais des publications aussi attrayantes par la forme et aussi accessibles par le prix que les publications malsaines qui l'inondent de toutes parts.

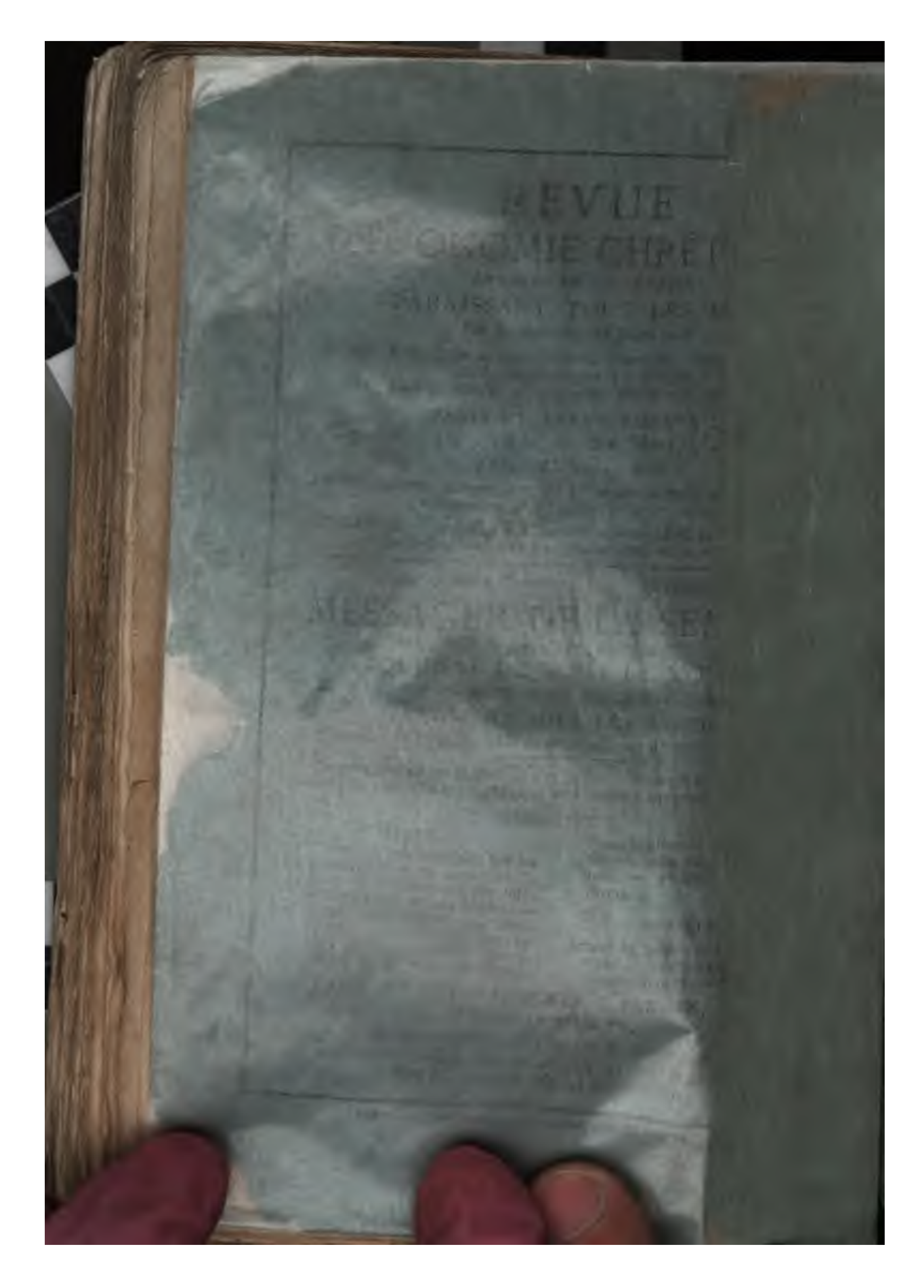
Eh bien, cet art que les catholiques n'ont pas assez pratiqué jusqu'à ce jour, vous avez, vous et vos collaborateurs du *Messager de la Semaine*, essayé de vous en emparer. Vous avez créé une publication populaire, non-seulement bien rédigée, mais encore bien illustrée, où, dans un programme heureusement varié, l'utile est mêlé à l'agréable. Je vous félicite sincèrement du succès de votre œuvre, et je ne forme qu'un vœu, c'est que les catholiques, trop tièdes d'ordinaire pour seconder la presse religieuse, vous accordent de plus en plus leurs sympathies et leur concours, afin que vous puissiez améliorer encore votre *Revue*, donner de plus en plus à vos lecteurs non-seulement de beaux et curieux articles, mais aussi de nombreuses et belles gravures, en un mot lutter avantageusement avec les publications populaires les plus répandues et les plus goûtées. Le bien des âmes et l'honneur de la religion y sont intéressés.

Agréez, Monsieur, l'hommage de mes bien dévoués sentiments en Notre-Seigneur.

† FÉLIX,
Evêque d'Orléans.

PARIS. — IMP. ADRIEN LE CLERE, RUE CASSETTE, 29.




REVUE